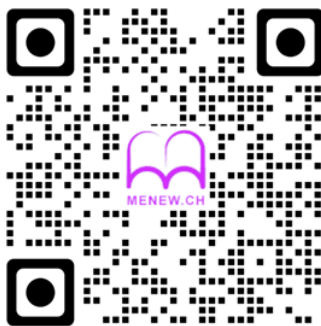


CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur
Notre responsable du service : Sylvain Arnault

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Sur les quais de Montreux, L'Eurotel Riviera a jeté l'ancre en 1967.

Sur le pont du restaurant Le Safran, nos chefs élaborent des spécialités lacustres, méditerranéennes et surtout de saison... Au gré du vent, au fil de l'eau, offrez-vous une halte intemporelle.

Suivez nous   safran.montreux



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade Verte ✓☑️🚫 10.-

Salade mêlée ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torrifiées

Classique salade César ✓☑️ 17.-

Au poulet pané et frit 22.-

Aux crevettes 25.-

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger de saison (Prov Suisse)

100 % Bœuf suisse | bun aux noix | compotée d'oignons | trévisse | fromage de Val de Bagnes | Mayonnaise au jus de viande et estragon | pommes frites maison

Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-

Curry de poulet façon Le Safran 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Tartare de bœuf classique 🚫 (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Servi avec des pommes frites et ses toasts



POTAGES

- Velouté de topinambours** ✓ 12.-
- Velouté de topinambours** ✓ 19.-
Brisures de truffes | crème épaisse
- Bisque de homard** 16.-
Crème à l'estragon

ENTRÉES

- L'œuf cocotte de ferme BIO** ✓ 18.-
Cuit parfait | façon meurette
- Gravlâx de saumon des Grisons à la betterave** (*Prov Suisse*) 24.-
Crème de moutarde | pommes ratte aux zestes de citron vert
- Rillettes de féra du Léman** (*Prov Suisse*) 24.-
Fumée | bouillon d'échalottes safrané
- Escalope de foie gras de canard poêlée** (*Prov France*) 28.-
Mangue rôtie | jus au gingembre

PLATS VEGETARIENS

- Tatin d'endives** ✓ (Temps de cuisson de 25 minutes) 25.-
Salade verte aux graines torréfiées
- Curry de légumes d'hiver** ✓ 25.-
Pommes de terre | chou-fleur | carotte | coriandre fraîche



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Conchiglie

Cima di rapa | anchois | tarallo

25.-

LAC ET MER

Médillons de lotte rôtis 🌱 (Prov FAO 27)

Au thym | crème de pois cassés | Broccolinis

45.-

Filets de perche 'LOË' meunière (Prov Suisse) 180 gr

Pommes frites maison ou pommes cuites à la vapeur | légumes

47.-

Noix de Saint-Jacques des côtes normandes (Prov France)

Cuites en coquille | beurre blanc au corail | salsifis | quinoa tiède comme un taboulé

49.-

LES VIANDES

Suprême de volaille fermière (Prov Suisse)

Braisé au riesling du Valais | Choux frisé | gnocchis de pommes de terre

35.-

Epaule de veau en blanquette (Prov Suisse)

Riz blanc | jus de petits champignons de Paris | légumes

39.-

Ris de veau au sautoir (Prov suisse)

Risotto Acquerello | champignons des sous-bois

45.-

Filet de bœuf fumé (Prov Suisse)

Au Jack Daniels | compotée d'oignons | carotte glacée | mousseline de pommes de terre

180 grms

58.-



MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Bisque de homard

Crème à l'estragon

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse

Chasselas

Ou

L'œuf cocotte de ferme BIO

Cuit parfait | façon meurette

Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venezia DOC Italie

Noix de Saint-Jacques des côtes normandes

Cuites en coquille | beurre blanc au corail | salsifis | quinoa tiède comme un taboulé

Domaine de Rochebin, Bourgogne, France

Chardonnay

Ou

Ris de veau au sautoir

Risotto Acquerello | champignons des sous-bois

2017 & 2018 Château Montus, Madiran AOC, France

Tannat 80% et Cabernet Sauvignon 20 %

Assortiment de fromages suisses

Tomme vaudoise | vieux gruyère | bleu de Fribourg

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | stilton

2014 – Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie

Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Café gourmand

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

NOS CUVÉES AU VERRE

dl. 70/75 cl

Blancs

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse <i>Chasselas</i>	6.50	45.-
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	7.50	52.-
Amphitryon, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse <i>Riesling</i>	10.-	69.-
2011 – Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse <i>Chasselas</i>	10.-	69.-

Blancs doux

'Rêve d'Automne' Pacherenc du Vic-Bilh, Château Laffitte-Teston, France <i>Petit Manseng à plus de 95% & Petit Courbu</i>	8.-	58.-
Clos Benguères, Jurançon BIO, France <i>Gros Manseng & Petit Manseng</i>	8.50	60.-

Rosé

Œil de Perdrix du Lavaux, Cave Vevey Montreux, Vaud, Suisse <i>Pinot noir</i>	7.-	49.-
---	-----	------

Rouges

Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse <i>Gamaret & Pinot Noir</i>	7.-	49.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	8.50	60.-
Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	10.-	69.-

Offres de Saison

Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venezia DOC, Italie <i>Pinot Grigio</i>	7.50	52.-
--	------	------