

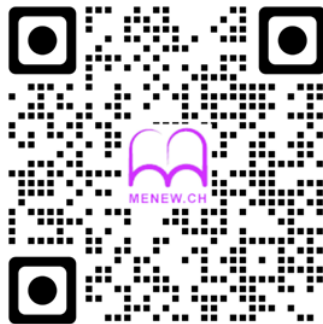
CARTE DU RESTAURANT

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:



Découvrez l'incroyable tentation avec notre carte de desserts maison et glacés ! Préparez-vous à être transporté dans un monde de délices sucrés où chaque bouchée vous enveloppera d'une douceur inoubliable : la tarte soufflée au chocolat, une crème brûlée aérienne et un 'cheese cake' aux fruits rouges... sans oublier nos coupes glacées !

Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.

Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir : pêcheur Éric Jacquier, ferme du Goupil, etc...

Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.

Pour en savoir plus :



APÉRITIFS À PARTAGER

La terrine de gardon de notre pêcheur Éric	19.-
100 grms, du lac Léman, au citron et gingembre et baguette croustillante	
Le pâté chalossais	19.-
Terrine de volaille au foie gras 120 grms et baguette croustillante	
Le caviar d'aubergine	19.-
Au piment d'Espelette 150 grms, servi avec du pain pita	
La boîte à sardines	20.-
Maison Arostéguy 115 grms, beurre aux agrumes et baguette croustillante	
La boîte de Malakoffs de Monsieur Crisci	20.-
Au vacherin fribourgeois, 4 pièces	
La boîte à anchois	25.-
Maison Nardin 100 grms, beurre au fenouil et estragon, baguette croustillante	
La boîte valaisanne	25.-
Salaisons de la maison Chappot, fromages, beurre au fenouil et estragon et baguette croustillante	

LES CUVÉES AU VERRE

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France	15.-	95.-
Chardonnay, Pinot Meunier		
Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse	6.50	45.-
Chasselas		
2022 - Pinot Grigio, Stajnech, DOC delle Venezie, Italie	7.50	52.-
Pinot Grigio		
2019 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins	10.-	69.-
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas		
2020 - Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse	7.-	49.-
Gamaret & Pinot Noir		
2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, C. de la Rose d'Or, Luins, Suisse	10.-	72.-
Merlot & Galota		



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑️ⓧ 10.-

Salade mêlée ✓☑️ⓧ 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓☑️ 17.-

Salade César aux crevettes 25.-

De notre chef : la César de saison 28.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé
tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de
Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger de saison (*Prov Suisse*)

100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons caramélisés | confit de tomates | scamorza
fumée | 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.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts



POTAGE

Gaspacho au melon ✓ ⊗ 16.-
Déclinaison de melon | piment d'Espelette

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ 18.-
Artichaut | échalotes confites

Les tomates de saison ✓ ⊗ 19.-
Cuites et crues | pastèque confite

Burrata des pouilles ✓ 26.-
Focaccia | purée d'olives Taggiasche | pousses de roquette

Omble chevalier en tartare ⊗ (*Prov Suisse*) 28.-
Jus de concombre | gingembre

PLATS VEGETARIENS

Tourte façon 'Parmigiana' ✓ (Temps de cuisson de 15 minutes) 25.-
Poivrons fumé | feta | sauce arrabiata

Curry de légumes d'été ✓ ⊗ 25.-
Tofu grillé au basilic



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Caserecce à la sauce 'Portofino' ✓ 25.-
Sauce tomate | pesto et stracciatella

LAC ET MER

L'aiglefin (Prov FAO 27) 35.-
En 'Fish & Chips' | sauce tartare | frites maison

Fritto misto de la Riviera (Prov Suisse) 37.-
Poissons d'eaux douces suisses selon arrivage | aioli de roquette
légumes et pommes de terre frits

Les filets de perche de notre pêcheur Éric ☺ (Prov lac Léman) 180 gr 49.-
Pommes frites maison | salade verte

Tronçon de turbot cuit sur arête ☺ (Prov France) 59.-
Fenouil confit | pommes boulangères | sauce vierge de câpres confits au citron

LES VIANDES

Vitello tonnato (Prov Suisse) Entrée 100 grms 28.-
crémeuse au thon et câpres Plat 160 grms 42.-
Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites maison

Coquelet rôti à la sauge du jardin (Prov Suisse) 36.-
Haricots verts à l'ail et aux noisettes | Pommes berrichonnes au lard du Valais et son jus

Côtelettes d'agneau coupe 'parisienne' (Prov Irlande) 46.-
Caponata sicilienne | pommes dauphines

Côte de cochon de Monsieur Oberli ☺ (Prov Saint Gall, Suisse) 48.-
Laquée | maïs | pomme purée

Entrecôte de bœuf ☺ (Prov Suisse) 180 gr 59.-
Rassie sur os 2 semaines | pommes frites maison | sucrones poêlées | sauce béarnaise



MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Gaspacho au melon

Déclinaison de melon | piment d'Espelette

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

L'œuf de ferme BIO

Artichaut | échalotes confites

2022 Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse - Petite arvine

Tronçon de turbot cuit sur arête

Fenouil confit | pommes boulangères | sauce vierge de câpres confits au citron

2019 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins, Suisse

Chardonnay, Sauvignon, Chasselas

Ou

Côte de cochon de Monsieur Oberli

Laquée | maïs | pomme purée

2020 Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta, Toscane, Italie

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Luzerne

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)

Tarte soufflée au chocolat grand cru Ou Dessert du chariot

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon

Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

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

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

Espresso affogato **CHF 9.00**

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

Profiteroles **CHF 14.00**

Glace vanille, sauce 'fève de Tonka', amandes effilées
Chantilly mascarpone

Cheese cake **CHF 14.00**

Aux fruits de saison

Tarte soufflée tiède **CHF 14.00**

Au chocolat grand cru, 15 minutes de cuisson

Café, espresso ou thé gourmand **CHF 14.00**

Servi avec des mini-pâtisseries

VIN DE DESSERT :

Jurançon - Clos Benguères **CHF 8.50**

Cuvée **Bio**, France, 10 CL

Gros Manseng & Petit Manseng

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu 4 CL **CHF 9.00**

Miyako Bijin 7 % 2 CL **CHF 5.00**

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu

Saké aux prunes 'Umeshu' 4 CL **CHF 9.00**

Heiwa Shuzo 11 % 2 CL **CHF 5.00**

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de
Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké
'Junmai', non filtré et élevé un an.

Limoncello 4 CL **CHF 9.00**

Lorenzo Inga 30 % 2 CL **CHF 5.00**

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile

'My' Arancello 4 CL **CHF 9.00**

Lorenzo Inga 17 % 2 CL **CHF 5.00**

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur
aux zestes d'oranges blondes et sanguines