

## LES CLASSIQUES

### LES SALADES

**Salade de mesclun** ✓✓☹ *petite* 8.- *grande* 11.-

**Salade mêlée** ✓✓☹ *petite* 13.- *grande* 18.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torrifiées

**Classique salade César** ✓✓ *petite* 12.- *portion* 19.-

Au poulet pané et frit *petite* 16.- *portion* 28.-

Aux crevettes géantes saisies *petite* 18.- *portion* 30.-

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des gros croûtons dorés dans l'huile d'olive

### LES PLATS

**Filets de perche meunière** (Prov Irlande) 200 gr 41.-  
Pommes frites du terroir ou pommes cuites à la vapeur | petite salade verte

**Curry de poulet façon Le Safran** ☹ (Prov Suisse) 34.-  
Riz parfumé | chutney maison

**Notre burger de saison** (Prov Suisse)  
100 % Bœuf suisse | bun aux graines | frites du terroir | sauce gourmande

<i>Simple 120 gr</i>	25.-
<i>Double 240 gr</i>	34.-

**Tartare de bœuf classique** ☹ (Prov Suisse) 180 gr 43.-  
Servi avec des pommes frites du terroir et ses toasts



## POTAGES

### La soupe à l'oignon

L'oignon confit, braisé, séché et frit

Servi avec une grande tartine au beurre d'oignon confit et au Gruyère

14.-

## ENTRÉES

### Salade de betterave

Crue et cuite | vinaigrette au calamansi

15.-

### L'œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet

Emulsion de champignons | saumon fumé par nos soins | tuile de pain

19.-

### Ciselé de rumsteck de bœuf hivernal *(Prov Suisse)*

Noisettes torréfiées, échalotes et ciboulette

120 grms

25.-

### Gravelax de saumon des Grisons

Fine mousse de raifort | Pickles de racines | toast croustillant

120 grms

26.-

## PLATS VEGETARIENS

### Potimarron rôti au four

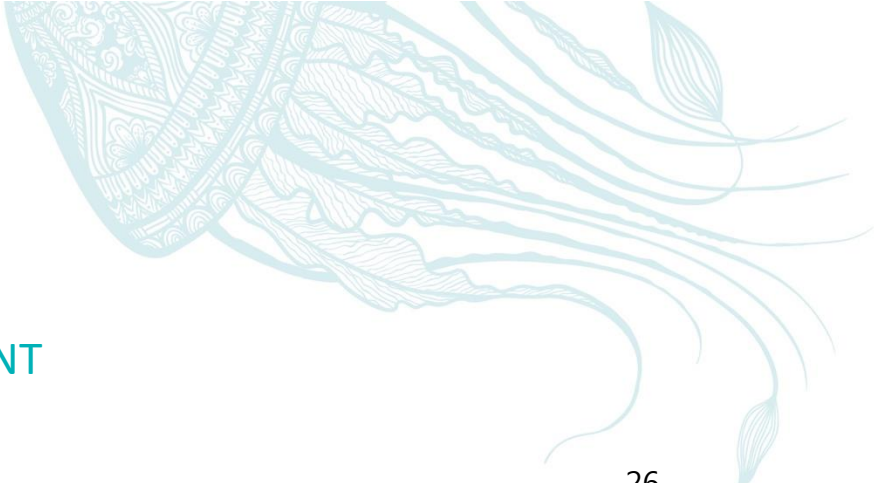
Bleu de Fribourg | consommé à la courge | riz vénéré

26.-

### Feilleté à la tomme de Rougemont

Compotée de choux rouges | salade de mesclun aux graines torréfiées

26.-



## PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

### **Penne au safran**

Sot-l 'y-laisse poêlés | sauce suprême

26.-

## DU LAC

### **L'omble chevalier de la maison Guibert à Chamby** ☉

Vierge de carotte confite, ail et gingembre | pommes de terre

43.-

## LES VIANDES

### **Bœuf bourguignon** (Prov Suisse)

Carottes | champignons | garniture à l'ancienne

39.-

### **Cuisse de canard confite** (Prov France)

Haricots en cassoulet | panais braisés

39.-

### **Suprême de poulet 'Médaille' poêlé** (Prov Suisse) ☉

Mijoté de choux | risotto aux pleurotes | sauce au vin jaune

42.-

### **Pomme de ris de veau rôtie** (Prov Suisse) ☉

Glacée au jus | fricassée de chou-fleur | pressé de pommes de terre

45.-

### **Côte de bœuf grillée 650 gr** (Prov Suisse) ☉ *pour 2 personnes*    prix par personne

Mijotée de blette aux truffes 'melanosporum' | pommes nouvelles | jus corsé

72.-



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT

## MENU DÉGUSTATION

*Servi tous les jours à partir de 18.30 heures*

### **L'œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet ✓**

Emulsion de champignons | saumon fumé par nos soins | tuile de pain

*Domaine de Rochebin, Bourgogne, France*

*Chardonnay*

**Ou**

### **Ciselé de rumsteck de bœuf hivernal**

Noisettes torréfiées, échalotes et ciboulette

*Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie*

*Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah*

-----

### **L'omble chevalier de la maison Guibert à Chamby**

Vierge de carotte confite, ail et gingembre | pommes de terre

*Amphitryon, Riesling, Domaine du Mont d'Or, Valais, Suisse*

**Ou**

### **Suprême de poulet 'Médaille' poêlé**

Mijoté de chou | risotto aux pleurotes | sauce au vin jaune

*Terrasses de Montmirail, Gigondas, Alain Jaume*

*Grenache noir, Syrah, Mourvèdre en faible proportion*

-----

### **Assortiment de fromages**

*2011 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse*

-----

### **Café gourmand**

*Menu sans vin : 69.00 CHF par personne*

*Menu avec vin inclus 88.00 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

<b>Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse</b> Chasselas	6.50	45.-
<b>Domaine de Rochebin, Bourgogne, France</b> Chardonnay	7.50	52.-
<b>Clos Benguères, Jurançon <b>BIO</b>, France</b> Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)	8.50	60.-
<b>Amphitryon, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse</b> Riesling	10.-	69.-
<b>2011 – Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse</b> Chasselas	10.-	69.-

### Rosé

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

### Rouges

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

### Offres de Saison

<b>Un Saumon dans la Loire, Vin de Touraine, France</b> Sauvignon Blanc	7.50	52.-
<b>2018 – Accornero, Giulin, Barbera del Monferrato DOC, Italie</b> Barbera	10.-	69.-