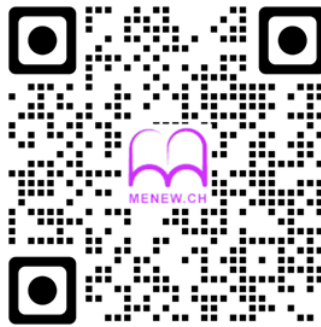


CARTE DU RESTAURANT

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

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 noix | compotée d'oignons | trévisse | fromage de Val de Bagnes | Mayonnaise au jus de viande et estragon | pommes frites

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

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

Servi avec des pommes frites et ses toasts



POTAGE

Velouté de topinambours ✓ 14.-
Brisures de truffes | crème épaisse

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ 18.-
Cuit parfait | tombée de cèpes | râpée de noix | parmesan

Graveläx de saumon des Grisons à la betterave 24.-
Crème de moutarde | pommes ratte aux zestes de citron vert

Filet de féra du Léman (*Prov Suisse*) 24.-
Fumé au Jack Daniel's | pulpe d'oignons caramélisés

Escargots de Vallorbe et tête de veau (*Prov Suisse*) 24.-
Crème d'ail | jus de persil | lentilles | pommes de terre

Pressé de foie gras de canard mi-cuit (*Prov France*) 28.-
Marbré au vin cuit | servi avec une brioche toastée

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

Strozzapreti ✓

Porcini | bleu de Fribourg | trévisé

25.-

LAC ET MER

Filets d'omble chevalier 🌱 (*Prov Suisse*)

Boulghour | blanc de poireaux | beurre blanc

44.-

Noix de Saint-Jacques de la baie de St-Brieuc snackées (*Prov France*)

Viennoise herbacée | crème de topinambour | cornes d'abondance | éclats de noisettes

49.-

LES VIANDES

Joues de sanglier mijotées à la Syrah (*Prov Espagne*)

Légumes racines | écrasée de pommes de terre

35.-

Suprême de pintade poêlé (*Prov France*)

Sauce Albufera | petit épeautre façon risotto | carottes au beurre vanillé

39.-

Faux filet de veau d'Emmental (*Prov suisse*)

Choux de Bruxelles aux échalotes confites et mandarine

Mousseline de céleri au beurre noisette | jus de veau

180 grms

52.-

Filet de bœuf poêlé (*Prov Suisse*)

Salsifis | choux de Bruxelles | pommes de terre | sauce aux cèpes

180 grms

58.-



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

L'œuf de ferme BIO

Cuit parfait | tombée de cèpes | râpée de noix | parmesan
Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse
Chasselas

Ou

Escargots de Vallorbe et tête de veau

Crème d'ail | jus de persil
Pinot Grigio, Borgo Stajnbach, Venezia DOC Italie

Noix de Saint-Jacques de la baie de St-Brieuc snackées

Viennoise herbacée | crème de topinambour | cornes d'abondance | éclats de noisettes
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France
Chardonnay

Ou

Faux filet de veau d'Emmental

Choux de Bruxelles aux échalotes confites et mandarine
Mousseline de céleri au beurre noisette | jus de veau
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