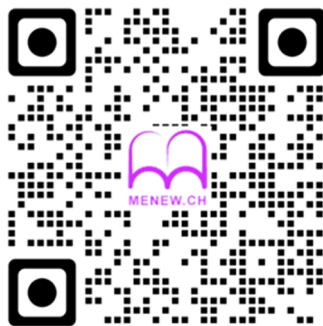


## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Didier Laufenburger  
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:



### LE CHEF SUGGÈRE - ENTRÉES DE SAISON

**L'artichaut en salade à l'œuf fermier poché  
et lardons fumés** 25.-

Légumes croquants | mesclun à la vinaigrette moutardée

**Vitello Tonato** 28.-

Fines tranches de veau cuit rosé | sauce crémeuse au thon et câpres  
Sauce vierge aux citron de Menton et tomates confites maison



## ENTRÉES

**Salade verte** ✓✓☯ *petite* 8.- *grande* 11.-

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

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torrifiées

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

Au poulet *petite* 16.- *portion* 28.-

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

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Grana Padano et des croûtons dorés

**Velouté d'asperges blanches** ✓ *14.-*

Avec une tartine de jambon de bœuf 'Cecina de Léon' *16.-*

**Œuf de cane de Monsieur Eddy cuit 'parfait'** *19.-*

Ragoût de morilles aux asperges | émulsion au Jurançon

**Notre pâté en croûte 'tout volaille'** (*Prov Suisse et France*) *26.-*

À l'ail des ours | chutney des dernières courges



## NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

**Polenta crémeuse de Cottens (Vaud) ✓🌱** 26.-  
Légumes de printemps | brisures de chèvre mi-sec du Valais

## NOTRE PÂTE FRAÎCHE MAISON

**Troffies maison ✓** 26.-  
Pesto à l'ail des ours | copeaux de boule de Belp

## DU LAC ET DE LA MER

**La poisson du marché**  
En plus de la carte, chaque jour de nouvelles suggestions vous sont proposées, selon l'arrivage et le marché.

**Tentacule de poulpe** (*Origine : Mer Méditerranée*) 39.-  
Pommes de terre et brocoli | sauce vierge du sud

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



## VIANDES

<b>Curry de poulet façon Le Safran</b> 🌱 <i>(Prov Suisse)</i>		29.-
Riz parfumé   chutney maison		
<b>Notre burger</b> <i>(Prov Suisse)</i>		
100 % Bœuf suisse   fromage d'Étivaz   coleslaw d'oignons rouges Frites maison   sauce gourmande		
	<i>Simple 120 gr</i>	25.-
	<i>Double 240 gr</i>	34.-
<b>Tartare de bœuf « coupé au couteau »</b> <i>(Prov Suisse)</i>	180 gr	38.-
Servi avec des pommes frites maison Assaisonnement 'classique' ou 'italien' selon votre choix		
<b>Vitello Tonato</b> <i>(Prov Suisse)</i>		39.-
Fines tranches de veau cuit rosé   sauce crémeuse au thon et câpres Sauce vierge aux citrons de Menton et tomates confites maison Pommes frites maison		
<b>Faux-filet (coupe entrecôte suisse) aux échalotes</b> <i>(Prov Irlande)</i>	220 gr	40.-
Sauce aux échalotes   légumes racines   os à moelle gratiné aux herbes Pommes frites maison		
<b>Pressé de veau comme un osso buco</b> <i>(Prov Suisse)</i>		42.-
Risotto milanais   légumes de la cocotte		