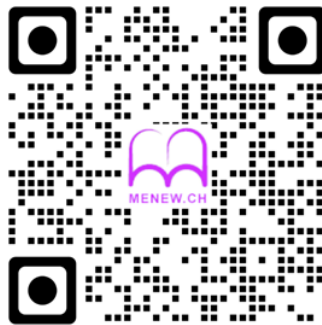


## CARTE DU RESTAURANT

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:



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.

## LES CLASSIQUES

## LES SALADES

**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

## 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) 29.-  
Riz parfumé | chutney maison

**Notre burger** (Prov Suisse)  
100 % Bœuf suisse | fromage d'Etivaz | tomate fraîche  
Frites du terroir | sauce gourmande

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

**Tartare de bœuf « coupé au couteau »** ☹ (Prov Suisse) 180 gr 38.-  
Servi avec des pommes frites du terroir  
Assaisonnement 'classique' ou 'italien' selon votre choix



## POTAGE

- Soupe de melon, pastèque et féta** 14.-  
Avec sa tartine au jambon 'Grand Cru' suisse 16.-

## ENTRÉES

- Œuf de cane de Mr Eddy cuit parfait** 19.-  
Ragout forestier | émulsion au Jurançon

- Tomates et stracciatella** ✓ 24.-  
Crue, cuite et en chutney | stracciatella di Burrata  
La stracciatella est la partie crémeuse de la burrata. C'est un mélange de mozzarella effilochée et de crème.

- Gravelax de saumon des Grisons aux bourgeons de sapins** 26.-  
Condiment d'échalotes à la menthe | crème au raifort

- Vitello Tonato** 28.-  
Fines tranches de veau cuit rosé | sauce crémeuse au thon et câpres  
Sauce vierge au citron de Menton et tomates confites maison

- Salade niçoise**  
Pavés de thon mi-cuits de la méditerranée | anchois frais | œufs de caille 29.-  
Tomates | olives | concombres | laitues | fenouil | poivrons

## PLATS VEGETARIENS

- Polenta rouge crémeuse de Tessin** ✓Ⓞ 26.-  
Légumes de d'été | fromage de Belp

- Tatin d'oignons et courgettes** ✓ 26.-  
Chèvre frais du Valais | pousses de roquette

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



## PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

### **Linguine alla vongole**

Nos pâtes maison cuisinées aux palourdes | sauce ail et fines herbes

26.-

## DE LA MER

### **Tentacule de poulpe à la plancha** (Prov Méditerranée)

Salade de pommes de terre et fèves | coulis au piment doux

39.-

### **Pavé de lieu jaune à l'ail noir d'Eddy** (Prov FAO 27)

Mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel | sauce vierge aux capres et aux citrons confits

42.-

## LES VIANDES

### **Vitello Tonato** (Prov Suisse)

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

39.-

### **Ribs de Porc** (Prov Suisse)

Notre sauce barbecue maison | légumes du moment | pommes 'wedge'

39.-

### **Duo de volaille 'pattes noires' de la Gruyère**

Le demi suprême rôti et la cuisse en Pojarski | pressé de pommes de terre à la fleur de thym | légumes de saison

42.-

### **Cœur de filet de veau en basse cuisson** (Prov Suisse) 150 gr

Aux chanterelles | pressé de pommes de terre à la fleur de thym | jus corsé

45.-

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