

# LA CARTE DES METS

## INFORMATIONS

### HORAIRES DE SERVICE

Les mets précédés de ●, sont uniquement disponibles sur les services du midi de 12h à 14h & du soir de 19h à 21h30.

*The dishes marked with ● are only available from 12pm to 2pm during lunch service & from 7pm to 9:30pm in the evening.*

### ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

*Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.*

### PROVENANCES

Bœuf, Cerf, Chevreuil, Poulet, Porc, Perche, Saumon, Truite : Suisse  
*Beef, Chicken, Deer, Pork, Venison, Perch, Salmon, Trout: Switzerland*  
Canard, Poulet, Moule, Truite - Duck, Chicken, Mussel, Trout : France  
Porc - Pork : Allemagne - Germany | Anchois - Anchovy : Espagne - Spain  
Crevette - Shrimp : Vietnam | Faisan - Pheasant : Royaume-Uni - UK

### SAVE THE CHILDREN

En choisissant un plat portant le ●, CHF 2 du prix de vente seront directement reversés à l'organisation Save the Children.

*For every chosen dish marked with ●, CHF 2 of the selling price will directly be donated to the Association Save the Children.*

## APÉRITIFS À PARTAGER

### BROCAMOLE CHF 12

Brocoli, sel de céleri & chips épicées  
*Broccoli guacamole | Celery salt & spicy chips*

### SAVEURS D'ASIE & SAUCE AIGRE-DOUCE CHF 15

Mini-nems végétariens (4 pièces) & crevettes en lacets (4 pièces)  
*Vegetarian mini-nems (4 pcs), shrimps in potato laces (4 pcs), sweet & sour sauce*

### ENERGY BALLS DE QUINOA & LENTILLES CHF 13

Fromage blanc aux fines herbes (6 pièces)  
*Quinoa & lentil energy balls | Fresh curd cheese with fine herbs (6 pieces)*

### NACHOS CROUSTILLANTS CHF 12

Panais & Gruyère d'Alpage  
*Crispy nachos | Parsnip & Gruyère*

### MINI-FLAMMKUCHEN CHF 12 ●

Mini-tartes flambées alsaciennes (4 pièces)  
*Mini-Alsatian "tartes flambées" (4 pcs)*

## CROQUE & BURGERS

Servi avec des pommes frites  
*Served with French fries*

### CROQUE-MADAME CLASSIQUE CHF 18

Œuf, fromage frais, jambon cuit & Gruyère salé AOP  
*Classic "Croque-Madame" | Egg, cheese, French ham & salted Gruyère AOP*

## ENTRÉES

### ● SALADE MÊLÉE AUTOMNALE CHF 14

*Autumnal mixed salad*

### SALADE CÉSAR CHF 16

Poulet pané croustillant, mini-sucrine, tomate, anchois & œuf dur  
*Caesar salad | Crispy chicken, lettuce, tomato, anchovies & boiled egg*

### ● VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT CHF 19

Moutarde à l'Ancienne & douceur de marrons  
*Butternut squash velouté | Mustard "à l'Ancienne" & chestnut cream*

### ● TERRINE AUX DEUX TRUITES CHF 23

Fine gelée & vierge de légumes aux saveurs d'automne  
*Two ways trout terrine | Fine jelly & Autumn flavours vegetable vierge sauce*

### ● TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ CHF 24 ●

Mayonnaise à la courge & pulpe de pois au wasabi  
*Thai salmon tartare | Butternut squash mayonnaise & wasabi pulped peas*

### ● FOIE GRAS DE CANARD CHF 25

Chutney de butternut aux épices & brioche safranée  
*Duck foie gras | Spiced butternut squash chutney & saffron brioche*

## TARTARES

Servi avec des pommes frites  
*Served with French fries*

70GR CHF 16

140GR CHF 26

### TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Toasts, jaune d'œuf, câpres, cornichons & fines herbes  
*Traditional beef tartare & toasts | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs*

### TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Toasts, tomates séchées, parmesan & pignons de pin  
*Italian beef tartare & toasts | Dried tomatoes, Parmesan & pine nuts*

### TARTARE DE SAUMON

Toasts, échalote, ciboulette, citron vert & crème épaisse  
*Salmon tartare & toasts | Shallot, chives, lime & thick cream*

### BEEF BURGER CHF 24

Confiture d'oignons, fromage, tomate & sauce barbecue  
*Beef burger | Onion chutney, cheese, tomato & BBQ sauce*

### BURGER DE TARTARE DE BŒUF CHF 24

Jaune d'œuf coulant, câpres, cornichons & fines herbes  
*Beef tartare burger | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs*

### CRISPY CHICKEN BURGER CHF 21

Salade croquante & sauce tartare  
*Crispy chicken burger | Crispy salad & tartare sauce*

## PLATS

### ● RISOTTO D'ORGE & CHAMPIGNONS CHF 21

Graines de lin & Gruyère affiné  
*Barley & mushroom risotto | Linseeds & aged Gruyère*

### ● FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI CHF 58

Pain au beurre, escalope de foie gras & légumes  
*Rossini beef tenderloin | Butter bread, foie gras escalope & vegetables*

### ● ÉMINCÉ DE BŒUF LIMOUSIN DE BLONAY CHF 39

Champignons de saison & pommes de terre  
*Sliced Limousin beef from Blonay | Seasonal mushrooms & potatoes*

### ● SUPRÊME DE POULET FERMIER CHF 35

Écrevisses du Léman, courge rôtie en deux textures & riz sauvage  
*Chicken supreme | Lake Geneva crayfish, two ways roasted squash & wild rice*

### ● FILET DE TRUITE ROSE DE LA RIVIERA CHF 39

Variation autour de la courge & sauce aux raisins de Pays  
*Pink trout fillet from the Riviera | Variation with squash & local grape sauce*

### ● MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES CHF 34

Pommes frites, beurre, échalotte, ail & persil  
*Bouchot "moules marinière" | French fries, butter, shallots, garlic & parsley*

### ● FILETS DE PERCHE DU LÖTSCHBERG CHF 44 ●

Pommes frites, sauce tartare & mesclun  
*Perch filets from Lötschberg | French fries, tartare sauce & salad mix*

### ● POISSON À PARTAGER SELON ARRIVAGE

Légumes de saison (2 personnes)  
*Fish sharing platter according to availability | Seasonal vegetables (2 persons)*

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 5

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison | Spaghetti  
*Side dishes: French fries | Green salad | Seasonal vegetables | Spaghetti*

## FROMAGE & DESSERTS

### ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS CHF 13

De Suisse & d'ailleurs | Confiture de courge  
*Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere | Squash chutney*

### ● POIRE POCHÉE CHF 11

Biscuit aux noisettes du Piémont & crémeux chocolat-cassis  
*Poached pear | Biscuit with hazelnuts & chocolate-blackcurrant cream*

### ● POMME CONFITE AU CARMEL DE CIDRE CHF 12

Courge confite & sorbet pruneau  
*Apple candied with cider caramel | Squash confit & plum sorbet*

### ● TOUT-CHOCOLAT CHF 13 ●

Finger & glace chocolat, praliné croustillant & brunoise de poire  
*Chocolate cake | Chocolate finger & ice cream, crispy praline & Pear Brunoise*

### DÔME AU CHOCOLAT BLANC CHF 13

Confit de coing parfumé & dentelle au cacao  
*White chocolate dome | Flavoured quince confit & chocolate lace*

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND CHF 16

### CHAMPAGNE GOURMAND CHF 27

Votre boisson servie avec une sélection de mini-pâtisseries  
*Your drink served with a selection of mini-pastries*

## GLACES & SORBETS

### 1 BOULE CHF 5 | 2 BOULES CHF 8

Glaces : Café - Coffee | Caramel Beurre Salé - Salted Butter Caramel  
Chocolat - Chocolate | Cookie - Cookies | Double crème - Double Cream  
| Noisette - Hazelnut | Spéculoos - Speculoos | Vanille - Vanilla

Sorbets : Abricot du Valais - Valais Apricot | Citron - Lemon | Fraise - Strawberry  
| Framboise - Raspberry | Mangue - Mango | Melon - Melon  
Coco - Coconut | Pamplemousse - Grapefruit | Passion - Passion fruit

### EXTRA TOPPING CHF 2

Caramel, Chocolat, Coulis de fruits & Chantilly  
*Caramel, Chocolate, Fruit coulis & Chantilly*

### EXTRA ALCOOL 2cl CHF 6

## MENU DU SOIR

Autour de la chasse  
*Around hunting*

### ENTRÉES

Crème d'orties, fromage frais & fines herbes  
*Nettle creamy soup, fromage frais & herbs*

ou | or

Pâté en croûte de faisan & pickles de saison  
*Pheasant "pâté en croûte" & seasonal vegetable pickles*

### PLATS

Civet de cerf mijoté lentement  
Tagliatelle & copeaux de Pecorino affiné plusieurs mois  
*Slow simmered deer stew  
Tagliatelle & shavings of Pecorino aged for several months*

ou | or

Noix de chevreuil rôtie au beurre & baies rouges  
Poire à botzi au vin & gratin de cardons à la moelle  
*Butter & red berry roasted venison  
"Botzi" pear poached in wine & cardoon gratin with marrow*

### FROMAGE & DESSERTS

Assiette de 5 fromages affinés de Suisse & confiture de courge  
*Plate of 5 matured cheese from Switzerland & squash chutney*

ou | or

Dôme au chocolat blanc  
Confit de coing parfumé & dentelle au cacao  
*White chocolate dome | Flavoured quince confit & chocolate lace*

ou | or

Île flottante aux zestes d'orange  
Sablé Breton & espuma d'Amaretto  
*Floating Island with orange zest | Breton shortbread & Amaretto foam*

MENU 3 PLATS | 3 COURSE MENU CHF 75.00

MENU 3 PLATS & FROMAGE | 3 COURSE MENU & CHEESE CHF 85.00