

# Carte des Mets

## ○ Entrées

- MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES 12.-  
Sauce : Huile d'olive citron ou vinaigrette à la moutarde  
*Mix of green salads | Sauce: Olive oil with lemon or mustard vinaigrette*  
*Gemischter grüner Salat | Sauce: Zitronen-Olivenöl | Senf-Vinaigrette*
- POTAGE OU GASPACHO DU MOMENT 15.-  
*Potage or gazpacho of the moment*  
*Suppe oder Gazpacho des Moment*
- ESCARGOTS DU MONT D'OR À LA FÉE VERTE (6) ● 17.-  
*Mont d'Or snails with Absinthe (6)*  
*Mont d'Or-Schnecken in Absinth (6)*
- TERRINE DE CAMPAGNE AU LARD FUMÉ 18.-  
Pickles de légumes & moutarde du Chef  
*Terrine with bacon | Vegetable pickles & Chef's mustard*  
*Bauernterrine mit Räucherspeck | Gemüse-Pickles & Küchenchef Senf*
- SALADE DE LENTILLES & TOMME D'ALPAGE 19.-  
*Lentil salad & alpine tomme*  
*Linsensalat & Tomme von der Alm*
- TARTARE DE TRUITE À L'ANETH 20.-  
*Trout tartare with dill*  
*Forellentartar mit Dill*
- FOIE GRAS DE CANARD 29.-  
Au Cognac & à la vanille & chutney d'oignons  
*Duck foie gras with cognac & vanilla & onion chutney*  
*Entenstopfleber in Cognac & mit Vanille & Zwiebel-Chutney*

## ○ Fromages & Entremets

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES SUISSES 10.-  
*Plate of 3 Swiss cheeses*  
*Schweizer Teller mit 3 Käsesorten*
- FONDANT AU CHOCOLAT 70% 9.-  
*70% Chocolate fondant*  
*Lavakuchen 70% Schokolade*
- PARIS BREST REVISITÉ AU VIN CUIT 12.-  
*Restyled Paris Brest with "vin cuit"*  
*Paris-Brest neu interpretiert mit Vin Cuit*
- CRÈME BRÛLÉE À LA LIQUEUR DE NOISETTES 10.-  
*Crème brûlée with hazelnut liqueur*  
*Crème brûlée mit Haselnusslikör*
- BABA REVISITÉ AUX RAISINS À LA LIE 14.-  
*Restyled Baba with grapes in lees*  
*Baba neu interpretiert mit Weinrosinen*
- TRILOGIE D'ENTREMETS MAISON ● 15.-  
*Trilogy of homemade desserts*  
*Trilogie aus hausgemachten Zwischengerichten*

## ○ Plats

- PENNE MARINARA, BURRATA & BASILIC 28.-  
*Penne Marinara with burrata & basil*  
*Penne Marinara, Burrata & Basilikum*
- FILET DE TRUITE SAUMONÉE 37.-  
Vierge de légumes  
*Salmon trout fillet & vegetable vierge sauce*  
*Filet von der Lachsforelle & wildes Gemüse*
- FILETS DE PERCHE MEUNIÈRES 42.-  
Sauce tartare maison  
*Perch fillets "Meunière" & homemade tartar sauce*  
*Eglifilet Müllerinart & Tatarsauce*
- SUPRÊME DE POULET ● 30.-  
Amandes & sauce au Vin Jaune  
*Chicken supreme, almonds & Yellow wine sauce*  
*Hähnchenbrust | Mandeln & gelbe Weinsauce*
- FILET DE PARISIENNE DE BŒUF 39.-  
Beurre du Chef  
*Beef Parisian fillet & Chef's butter*  
*Rinderfilet "Parisienne" & Butter vom Küchenchef*
- CÔTELETTES D'AGNEAU EN PERSILLADE 42.-  
*Lamb chops with persillade*  
*Lammkotelett in Petersiliensauce*

**Nos plats de viande & poisson sont servis avec un accompagnement à choix :**  
**Purée de pommes de terre, frites maison ou légumes sautés**  
*Our meat & fish dishes are served with one choice of side dish :*  
*Mashed potatoes, Homemade French fries or sautéed vegetables*  
*Die Fleisch- & Fischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:*  
*Kartoffelpüree, hausgemachte Pommes frites oder sautiertes Gemüse*

## ○ Glaces & Sorbets

- BOULE DE GLACE 4.-  
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille & Stracciatella  
*Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella*  
*Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella*
- BOULE DE SORBET 4.-  
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue  
*Raspberry, Apricot, Strawberry & Mango*  
*Himbeere, Aprikose, Erdbeere & Mango*
- EXTRA CHANTILLY 2.-  
EXTRA ALCOOL 2CL 6.-

## ○ Menu 3 plats

61.-  
Choisissez parmi les plats avec le point ● pour composer votre Menu 3 plats (1 entrée + 1 plat + 1 fromage ou dessert).  
*Choose from the dishes preceded by a dot ● to compose your 3 Course Menu (1 starter + 1 main course + 1 cheese or dessert).*  
*Wählen Sie aus den Speisen, denen ein Punkt ● vorausgeht, Ihre 3-Gänge-Menü (1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Käse or Nachspeise).*

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

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

Provenances : Truite - Suisse | Perche - Suisse & France | Escargot - Suisse & France | Canard - France | Agneau, Bœuf, Porc, Poulet - Suisse

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | All prices are in Swiss francs & include service & VAT | Alle Preise sind in Schweizer Franken & inklusive Service & MwSt

# Carte des Vins

## Crus au verre

### ○ Blancs

Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Grandvaux, Suisse</i> <i>Petite Arvine</i>	10CL	11.-
Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile, Italie</i> <i>Grillo</i>	10CL	8.-
La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2018 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, France</i> <i>Viognier, Grenache Blanc, Marsanne</i>	10CL	9.-

### ○ Rouges

Rudiae Primitivo Salento - I.G.P.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> <i>Primitivo</i>	10CL	9.-
Rioja RB Selección Histórica - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> <i>Tempranillo</i>	10CL	9.-
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> <i>Malbec</i>	10CL	11.-

## Demi-Bouteilles

### ○ Blancs

Champ Noé - A.O.C.   2019 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	50CL	29.-
Les Murailles - A.O.C.   2019 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	35CL	38.-
Johannisberg - A.O.C.   2019 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Suisse</i> <i>Sylvaner</i>	50CL	49.-
Les Vénérables - Vieilles Vignes   2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, France</i> <i>Chardonnay</i>	375CL	55.-

### ○ Rosés

Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C.   2019 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> <i>Pinot Noir</i>	35CL	38.-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

### ○ Rouges

Monseigneur - A.O.C.   2018 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> <i>Pinot Noir</i>	35CL	35.-
Dôle du Caveau - 2018 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais, Suisse</i> <i>Pinot Noir &amp; Gamay</i>	50CL	38.-
Roncaia - A.O.C.   2016 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligonetto, Suisse</i> <i>Merlot</i>	375CL	45.-
Cornalin - A.O.C.   2018 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> <i>Cornalin</i>	50CL	55.-
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot &amp; Cabernet Franc</i>	375CL	65.-

### ○ Champagnes

Veuve Clicquot : Brut Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	375CL	75.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

## Champagnes

Veuve Clicquot : Vintage Brut - 2012 <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75 CL	200.-
Krug : Grande Cuvée <i>Famille Krug, Reims, France</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75 CL	350.-
Krug : Rosé <i>Famille Krug, Reims, France</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75 CL	695.-

## Vins Blancs

Château du Châtelard - A.O.C.   2016 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	49.-
Champ Noé - A.O.C.   2018 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	56.-
Cuvée des Anges - A.O.C.   2018 <i>Marcel Corboz, Epesses, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	61.-
Coup de l'Etrier - A.O.C.   2017 <i>Jean &amp; Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	64.-
L'Arpège - Grand Cru - A.O.C.   2018 <i>Domaine Blondel, Calamin, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	68.-
Les Murailles - A.O.C.   2014 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	70CL	75.-
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Grandvaux, Suisse</i> <i>Petite Arvine</i>	75CL	70.-
Sherpa - A.O.C.   2015 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Suisse</i> <i>Heida, Chasselas &amp; Blanc de Pinot Noir</i>	75CL	85.-
Sauvignon - A.O.P.   2016 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> <i>Sauvignon</i>	75CL	61.-
Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile, Italie</i> <i>Grillo</i>	75CL	40.-
La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2018 <i>Domaine Patrick Chabrier, Vallée du Rhône, France</i> <i>Viognier, Grenache Blanc, Marsanne</i>	75CL	60.-
La Pierrelée - Chablis - A.O.P.   2014 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, France</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	70.-
La Croix du Roy - Sancerre - A.O.P.   2016 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire, France</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	95.-
La Moynerie - Pouilly-Fumé - A.O.P.   2016 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Vallée de la Loire, France</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	94.-
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé   2012 <i>Domaine Perrin &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves, France</i> <i>Sauvignon Blanc &amp; Sémillon</i>	75CL	125.-
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé   2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, France</i> <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris &amp; Sémillon</i>	75CL	325.-

## Vins Rouges

Jupiter Grand Cru - A.O.C.   2018 <i>Patrick Fonjallaz, Dézaley, Lavaux, Suisse</i> Pinot Noir	70CL	68.-
Ambroisie Grand Cru - A.O.C.   2018 <i>Christophe Chappuis, Dézaley, Lavaux, Suisse</i> Pinot Noir	70CL	78.-
La Pressée - A.O.C.   2018 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79.-
Les Rois - A.O.C.   2017 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve</i> Pinot Noir	75CL	59.-
Monseigneur - A.O.C.   2018 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais, Suisse</i> Pinot Noir	70CL	70.-
Gamaret - A.O.C.   2019 <i>La Maison du Léopard, Badoux vins, Aigle, Chablais, Suisse</i> Gamaret	75CL	65.-
Dôle du Caveau   2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	54.-
Cornalin - A.O.C.   2018 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais, Suisse</i> Cornalin	75CL	79.-
Roncaia - A.O.C.   2016 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin, Suisse</i> Merlot	75CL	87.-
La Demoiselle de Sociando-Mallet - 2016 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc	75CL	85.-
Château de Pez - 2012 <i>Maison Louis Roederer, Saint-Estèphe, France</i> Malbec, Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot	75CL	145.-
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, France</i> Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot	75CL	105.-
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé   2016 <i>Domaine Perrin &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	75CL	138.-
Gigondas Terrasses de Montmirail - 2019 <i>Alain Jaume, Gigondas, Côtes du Rhône, France</i> Grenache, Syrah & Mourvèdre	75CL	95.-
Rudiae Primitivo Salento - I.G.P.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Pouilles, Italie</i> Primitivo	75CL	53.-
Verruzzo - I.G.T.   2018 <i>Di Monteverro, Toscane, Italie</i> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	75CL	85.-
Brunello di Montalcino "Fanti" - 2014 <i>Fanti Baldassarre Filippo, Montalcino, Toscane, Italie</i> Sangiovese	75CL	140.-
Castel San Michele Riserva - 2015 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Trentin, Italie</i> Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	70.-
Duas Quintas - 2017 <i>Maison Louis Roederer, Ramos Pinto, Douro, Portugal</i> Touriga Nacional & Franca	75CL	57.-
Rioja RB Selección Histórica - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> Tempranillo	75CL	60.-
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> Malbec	75CL	65.-

## Vins Rosés

Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C.   2019 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	75CL	68.-
Dôle Blanche - A.O.C.   2018 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	59.-

## Spiritueux

### Gins & Vodka

	4CL	70CL
Gordon's - UK	14.-	140.-
Tanqueray - UK	15.-	180.-
Bombay Sapphire - UK	16.-	185.-
Hendrick's - UK	19.-	200.-
Absolut - Suède	14.-	140.-
Grey Goose - France	19.-	280.-

### Rhums & Tequilas

Bacardi Blanc - Cuba	14.-	140.-
Havana Club : Blanc   Brun - Cuba	14.-	140.-
Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19.-	210.-
José Cuervo Gold Especial - Mexique	16.-	185.-
Don Julio - Mexique	19.-	210.-

### Whiskies

Jameson - Irlande   J&B Rare - UK	14.-	140.-
Jack Daniel's - US	16.-	160.-
Johnnie Walker Black Label - UK	16.-	180.-
Chivas Regal 12 ans - UK	16.-	185.-
Bourbon Four Roses - US	14.-	140.-

### Scottish Single Malt Whiskies

Talisker - 10 ans   Lagavulin - 16 ans	18.-	280.-
Oban - 14 ans   Dalwhinnie - 15 ans	18.-	280.-
Glenmorangie - 10 ans   Cragganmore - 12 ans	18.-	280.-
The Glenlivet - 12 ans   Glenfiddich - 12 ans	18.-	280.-
The Macallan Amber	26.-	290.-
The Macallan Ruby	38.-	600.-

### Cognacs, Armagnacs & Calvados

Hennessy VSOP	16.-	240.-
Hennessy XO	35.-	750.-
Hennessy Paradis Extra	85.-	2500.-
Bas-Armagnac - 12 ans	25.-	400.-
Calvados Coeur de Lion	18.-	280.-
Calvados Pays d'Auge - Hors d'Âge	25.-	400.-

### Accompagnement | Side Drink

	5.-
--	-----

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :

*Select a soda with your drink:*

Coca-Cola, Sprite, Schweppes, Red Bull, Jus de fruits, Perrier

Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux

*Free side drink with every bottle of spirits.*

# Carte des Boissons

## Bières & Apéritifs

### ○ Pressions

	30CL	50CL
Boxer Old - 5.2% - Suisse	7.-	11.-
Chopfab Blanche - 5% - Suisse	7.-	11.-
Panaché - Boxer Old & Romanette	7.-	11.-

### ○ Bouteilles

	33CL	
Calanda sans alcool - Suisse		6.-
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse   Heineken - 5% - Pays-Bas		7.-
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Vevey		14.-
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Vevey		14.-
Erdinger Weissbier - 5.3% - Allemagne		9.-
Desperados - 5.9% - France		9.-

### ○ Apéritifs

Martini : Blanc   Rouge   Dry	4CL	8.-
Pastis 51   Ricard   Suze   Campari	4CL	9.-
Porto Ramos Pinto : Tawny   White	6CL	9.-
Kir au Chardonnay Romand	10CL	9.-
Aperol Spritz   Hugo Spritz	20CL	16.-

## Vinothèque

### ○ Blancs

	10CL	18tl
Chardonnay Romand - Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8.-	52.-
St-Saphorin "Le Louchy" - Cave des Rois, Lavaux, Suisse	9.-	54.-
Pinot Grigio - Istituto Agrario, Italie	10.-	68.-
Cuvée Historique - Jurançon - A.O.C.   D. Bellegarde, France	11.-	68.-

### ○ Rosés

Gamaret - Vins de Pays - Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8.-	52.-
Château Maravenne - A.O.C.   Vin Bio, France	10.-	65.-

### ○ Rouges

Assemblage Vignefol - Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8.-	52.-
Château de Ricaud - Bordeaux Sup.   Alain Thienot, France	8.-	52.-
Le Roselle - Ripasso Classico Sup.   Domaine Venti, Italie	10.-	69.-

### ○ Pétillants

Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée & crème de cassis   framboise, purée de pêche   fraise	20- 21.-	135.-
Veuve Clicquot Rich	23.-	160.-
Veuve Clicquot Rosé Carte Jaune	24.-	175.-
Prosecco Millesimato Extra Dry	10.-	54.-

*N'hésitez pas à demander notre carte des vins & spiritueux.  
Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus*

# Carte des Boissons

## Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue   Verte	50CL	6.-
Evian   San Pellegrino	50CL	7.-
Perrier	33CL	7.-
	<b>20CL</b>	
Nectar de fruits Michel : Abricot   Ananas   Pêche   Grapefruit		5.-
Jus de fruits Michel : Orange Premium   Tomate		5.-
Boisson fruitée Michel : Cranberry		5.-
Jus de fruits frais : Grapefruit   Orange		7.-
Jus de pomme Ramseier	33CL	6.-
Coca Cola : Original   Light   Zéro	33CL	6.-
Fanta   Sprite   Rivella : Rouge   Fusetea : Pêche   Citron	33CL	6.-
Orangina	25CL	6.-
Schweppes : Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	20CL	6.-
Fever-Tree : Ginger beer	20CL	7.-
Red Bull	25CL	8.-
Sanbittèr Rosso	10CL	6.-
Sirop Monin : Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Framboise	30CL	2.-
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30CL	4.-

## Cafés & Thés

Café   Espresso   Ristretto   Décaféiné	5.-
Espresso Macchiato   Renversé   Chocolat chaud	6.-
Cappuccino	7.-
Double Espresso   Latte Macchiato	8.-

### ○ Thés Bio Sirocco

Noirs : Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	
Verts & Blanc : Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic   White Peach	
Tisanes : Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palù   Verbena   Red Kiss	

## Liqueurs & Eaux-de-vie

	<b>4CL</b>	
Amaretto Disaronno Originale   Jägermeister   Cointreau		15.-
Bailey's   Limoncello della Costa d'Amalfi		15.-
Vieille Prune Morin Père & Fils		18.-
Morand : Abricotine   Williamine   Golden Delicious		18.-
Grappa di Moscato Marolo		18.-
Grappa di Barolo Marolo		20.-

*N'hésitez pas à demander notre carte des vins & spiritueux.  
Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus*