



## LES ENTRÉES ET SALADES

					CHF	€
Salade verte	petite	5.-	3.33	grande	9.-	6.00
Salade panachée de saison	petite	8.-	5.33	grande	12.-	8.00
Potage du jour					7.-	4.65
Crème de courge parfumée au curry					9.50	6.33
Carpaccio d'avocat et mangue et sa vinaigrette au poivre perroquet					17.-	8.50
Tartare d'espadon au sésame grillé					23.-	15.33
Saumon fumé d'Ecosse au whisky et sa sauce au miel					24.-	16.00
Cassolette de champignons sauvages et son fleuron					19.-	12.67
Salade de scampi tièdes sautés à l'huile de noisette					21.-	14.00
Salade Bristol ( <i>crottin de Chavignol tiède et magret de canard fumé</i> )					19.-	12.66
Foie gras de canard des Landes poêlé aux trois coulis balsamique et sa chiffonnade de roquette					25.-	16.66
Demi-lune de foie gras de canard truffé et son chutney de fruits exotiques, accompagnée de sa brioche tiède					28.-	18.66
Tartare de bœuf classique	80 gr.				18.-	12.00
	150 gr.				29.-	19.33

## LES PÂTES

Ravioli frais au citron et féta parfumés à la tomate					19.-	12.66
Fettucini aux truffes d'été et ricotta					32.-	21.33
Spaghetti aux langoustines et pistils de safran					29.-	19.33

TVA incluse

Nos prix en euro sont basés sur un cours moyen de CHF 1.50.  
Toutefois, les paiements en euro seront effectués au cours du jour.



## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

	CHF	€
Filets de perche meunière, sauce tartare		
sur assiette	33.-	22.00
sur plat	39.-	26.00
Filet d'omble chevalier à la vaudoise	32.-	21.33
Sole grillée entière		
sur assiette	41.-	27.33
sur plat	45.-	30.00
Queues de cigales aux piments citronnés de Madagascar	34.-	22.67
Brochette de crevettes géantes au curry vert	33.-	22.00
St- Jacques juste saisies sur une mousseline à l'armoricaine	32.-	21.33

## LES VIANDES, VOLAILLE ET ABATS

Escalopine de veau poêlée aux chanterelles fraîches	36.-	24.00
Cailles désossées à la vigneronne	27.-	18.00
Mignons de porc à la crème de Roquefort	27.-	18.00
Poêlée de rognons de veau à la moutarde de Meaux		
flambée au vieux cognac	31.-	20.66
Ris de veau pannés et leur jus à l'estragon	30.-	20.00
Entrecôte de cheval poêlée sauces aux choix		
aux champignons, au poivre vert, Café de Paris ou beurre rouge	28.-	18.66
Entrecôte de bœuf poêlée, sauces au choix		
aux champignons, au poivre vert, Café de Paris ou beurre rouge	30.-	20.00
Pavé de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel	38.-	25.33
Tournedos de bœuf Bristol gratiné au foie gras de canard des Landes	43.-	28.66
Chateaubriand rôti au four, sauce béarnaise (dès 2 personnes) /pers.	49.-	32.66
Filet d'agneau grillé à la fleur de sel de l'Himalaya	36.-	24.00
Tartare de bœuf mi-cuit aux pluches de coriandre		
et pommes de terre sautées	33	22.00
Emincé de veau à la zurichoise	32.-	21.33

Nos plats sont servis au choix avec :

Riz, pâtes, frites, roesti, pommes croquettes ou pommes nature  
et légumes du marché.

Provenance des viandes : Bœuf et Veau : Suisse - Volaille : Suisse et France - Agneau : France et  
Nouvelle-Zélande