



LES ENTRÉES ET SALADES	CHF
Salade verte	5.50
Salade assortie	8.50
Demi-lune de foie gras de canard au chutney de framboises et Xerès accompagnée de sa brioche tiède	29.-
Déclinaison de saumon et sa marinade aux trois poivres	17.-
Carpaccio de féra fumée à froid et sa neige de raifort acidulé	22.-
Bruschetta au crottin de chèvre sur mesclun et gelée pimentée	16.-
Tartare de bœuf parfumé à la truffe, assaisonné selon votre goût	
	80 gr. 21.-
	150 gr. 37.-
 LES POTAGES	
Crème de tomates au basilic et pignons rôtis	11.50
Velouté de potiron parfumé au curry doux et crème fraîche	12.50
Consommé double au vieux Sherry	9.50

TVA incluse

Les paiements en euro seront effectués au cours du jour.



LES PÂTES	CHF
Ravioli frais au citron et sa crème légère à la tomate	27.-
Linguine al dente aux moules géantes et pistils de safran	22.-
Risotto aux cèpes et pluche de roquette	24.-
Risotto à la tomate séchée et copeaux de vieux Bagnes	20.-
LES POISSONS ET CRUSTACÉS	
Filets de perche meunière sauce tartare	36.-
Pavé de sandre aux fleurs des prés et câpres	28.-
Filet de féra du lac poêlé et son beurre blanc à l'aneth	26.-
Queues de crevettes sauvages au curry vert et dés de mangue	32.-
Goujonnettes de sole rôties aux amandes	44.-
Filet de saumon aux petits légumes sautés au Noilly Prat et graines de moutarde croquantes	33.-
Filet de turbotin du Nord poché à l'émulsion de cresson de fontaine	35.-

Nos plats sont servis au choix avec :
Riz, pâtes, frites, roesti, pommes croquettes ou pommes nature
et légumes du marché.

TVA incluse
Les paiements en euro seront effectués au cours du jour.



LES VIANDES ET VOLAILLES

	CHF
Tournedos de bœuf façon Rossini	48.-
Escalope de veau viennoise	41.-
Carré d'agneau au four, fleur de sel au thym citronné	38.-
Mignons de veau juste saisis aux chanterelles	47.-
Eventail de ris de veau croustillant sauce au cidre	30.-
Suprême de poulet fermier en croûte d'herbes à la provençale	25.-
Entrecôte de cheval poêlée, sauce à choix : champignons, poivre vert, Café de Paris ou beurre d'avocat	32.-
Entrecôte de bœuf poêlée, sauce à choix : champignons, poivre vert, Café de Paris ou beurre d'avocat	43.-
Emincé de veau à la zurichoise	36.-

LE COIN DES ENFANTS

Filets de perche meunière sauce tartare	19.-
Roi Lion, nuggets de poulet, carottes au beurre, sauce tomate et pommes frites	16.-
Escalope de veau viennoise	20.-
Spaghetti tomates	16.-

Nos plats sont servis au choix avec :

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

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

TVA incluse

Les paiements en euro seront effectués au cours du jour.