

## LES ENTRÉES

Nous vous invitons à commander plusieurs entrées par personne et à les partager

We invite you to order several starter per person and to share them

Bouchées dorées aux bolets, crème au fromage et foin de poireaux 14.-

Bolete donuts, cheese sauce, fried leek



Tartare de cerf aux graines de moutarde, salade de choux au cumin, confiture d'oignons 16.-

Stag tartare with mustard's seeds, cabbage salad with cumin, onion marmalade



Tataki de thon au sésame, lissée de courge et gingembre, tapenade olive et fenouil 16.-

Tuna tataki, creamy squash with ginger, olive and fennel tapenade



Petits poulpes en sauce provençale, croûton à l'ail 15.-

Small octopus, provençale sauce, garlic crouton



## LES PLATS

Roulade croustillante de filet de chevreuil, jus corsé, poire au vin rouge et rösti de pomme de terre 48.-

Venison filet, strong jus, red wine pear, potato rösti



Suprême de perdrix glacé au beurre de sapin, risotto au potiron 29.-

Partridge supreme with fir infused butter, pumpkin risotto



Pavé de maigre, crème de patate douce, sauce vierge à l'aneth et pak-choï au Xérès 36.-

Lean steak, yam purée, sauce vierge with dill, pak-choï marinated with Xeres



Filets de perche, sauce tartare, frites et salade 35.-

Perch fillets, tartare sauce, fries and salad



Porc/Pork Poisson / Fish Œufs / Eggs Lactose / Dairy Végétarien / Vegetarian

Fruits à coque / Nuts Céleri / Celery Sésame / Sesame Soja / Soy Gluten

## LES INCONTOURNABLES

Cheeseburger ou Vegeburger du chef, frites, saladine 33.-

Bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumé, sauce cocktail, oignons rouges

The chef's cheeseburger or Vegeburger, French fries, salad

Beef, arugula salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, cocktail sauce, red onions



Salade Caesar au poulet ou saumon 24.-

Salade romaine, poulet, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croutons, lard

Chicken or smoked salmon Caesar salad

Romaine salad, anchovies, tomato, cucumber, corn, parmesan cheese, croutons and bacon



Civet de marcassin, polenta blanche et chanterelles 36.-

Wild boar civet, white polenta, chanterelles mushrooms



Tartare de bœuf, frites, saladine 32.-

Beef tartare, French fries, salad



Palette végétarienne :

Flan à la trévis et ricotta, velouté de courge, milanaise d'aubergine panée aux bolets

Vegetarian plate:

Treviso and ricotta flan, pumpkin soup, breaded eggplant with bolete mushrooms



## LES GARNITURES

Frites 5.-

French fries

Pomme de terre vapeur 4.-

Steamed potatoes

Pommes de terre rôties 4.-

Roasted potatoes

Saladine 4.-

Salad

Riz pilaf 4.-

Pilaf rice

Légumes du jour 5.-

Vegetables of the day

## LES DESSERTS

---

Mousse de châtaignes, crumble aux amandes et amaretti 10.-

[Chestnut mousse, almond crumble and amaretto](#)



Bavarois aux fruits exotiques et coulis de fruits de la passion 9.-

[Exotic fruits mousse, passion fruit coulis](#)



Strudel de pommes et raisins, glace vanille 10.-

[Apple and grape strudel, vanilla ice cream](#)



Brownie au chocolat, chantilly et sauce à la noisette 9.-

[Chocolate brownie, whipped cream, hazelnut sauce](#)



Crème brûlée du chef 9.-

[Chef's "crème brulee"](#)



Café gourmand 12.-

[Gourmet coffee](#)



### Provenances :

Poulet, Porc, Bœuf : Suisse ; Cerf : Nouvelle-Zélande ; Perdrix : France, UK ; Marcassin : Autriche ; Chevreuil : Pologne  
Thon, poulpe : océan Indien (FAO71) ; Saumon : Norvège, élevage ; Perche : Estonie, élevage ; Maigre : Grèce, élevage

### Origins:

Chicken, Beef, Pork : Switzerland; Stag : New-Zealand ; Partridge : France, UK ; Wild Boar : Austria ; Venisson : Poland  
Tuna, Octopus: Indian ocean (FAO71) ; Salmon : Norway ; Perch : Estonia ; Lean : Greece