

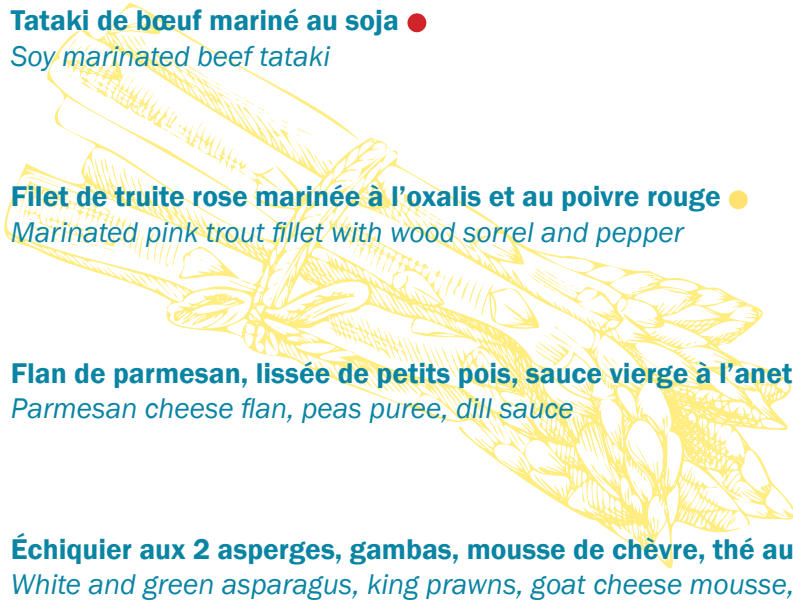


O'five
CAFÉ RESTAURANT | BAR

PANORAMA SUR LE LAC

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

- 
- Tataki de bœuf mariné au soja ●** 16.-
Soy marinated beef tataki
- Filet de truite rose marinée à l'oxalis et au poivre rouge ●** 14.-
Marinated pink trout fillet with wood sorrel and pepper
- Flan de parmesan, lissée de petits pois, sauce vierge à l'aneth ●** 14.-
Parmesan cheese flan, peas puree, dill sauce
- Échiquier aux 2 asperges, gambas, mousse de chèvre, thé au safran ●** 16.-
White and green asparagus, king prawns, goat cheese mousse, saffron tea

LES PLATS

- 
- Filet mignon de porc fermier, jus corsé, pommes de terre violettes, fagots d'asperges au lard fumé ●** 42.-
Pork filet mignon, strong jus, purple potatoes, asparagus and bacon
- Carré d'agneau au romarin, sauce bordelaise à l'ail rôti, écrasé de pomme de terre truffé, légumes ●** 40.-
Rosemary rack of lamb, wine and garlic sauce, mashed potatoes with truffles, vegetables
- Pavé de saumon mariné au gingembre et au soja, tian de légumes ●** 36.-
Salmon fillet marinated with ginger and soy, vegetables « tian »
- Filets de perche, sauce tartare, frites et salade ●** 36.-
Perch fillets, tartare sauce, fries and salad

LES INCONTOURNABLES

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

Bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumée, 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 24.-

Salade romaine, poulet, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croustons, lard ●

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

Salade du chef 27.-

Pousses d'épinard, saumon fumé, avocat, tomate ●

Chef's salad : Baby spinach, smoked salmon, avocado, tomato

Risotto aux asperges et Caprino frais aux noisettes ● 24.-

Asparagus risotto, fresh cheese with hazelnut

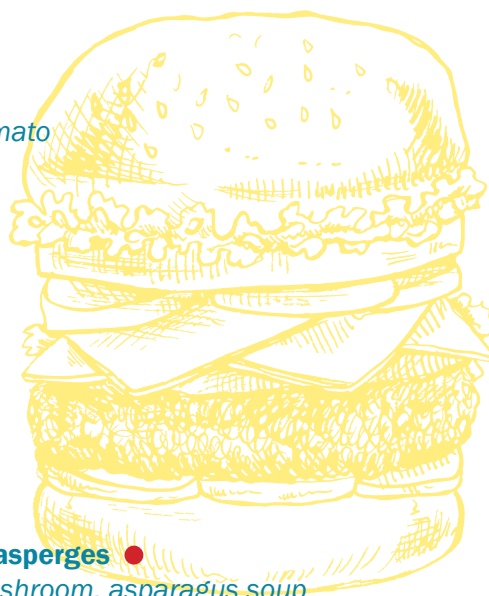
Tartare de bœuf, frites, saladine ● 33.-

Beef tartare, French fries, salad

Palette végétarienne 28.-

Parmigianna d'aubergines, pleurotes panées, velouté d'asperges ●

Vegetarian plate: Eggplant parmigiana, breaded oyster mushroom, asparagus soup

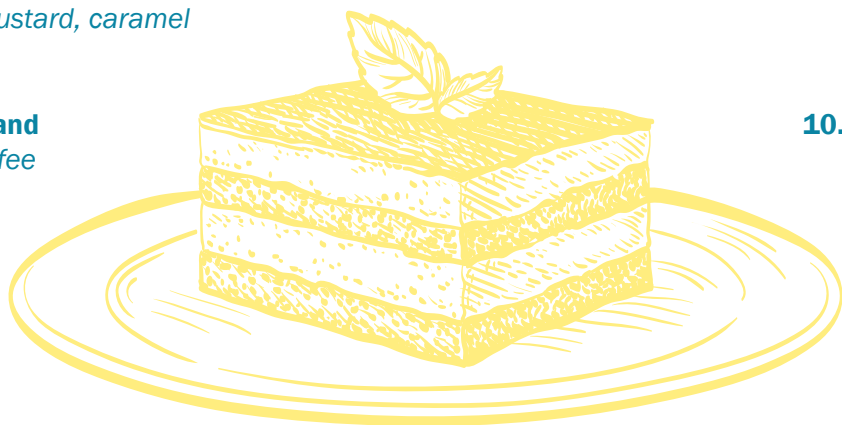


LES GARNITURES

Frites <i>French fries</i>	5.-	Saladine <i>Salad</i>	4.-
Pomme de terre vapeur <i>Steamed potatoes</i>	4.-	Riz pilaf <i>Pilaf rice</i>	4.-
Pommes de terre rôties <i>Roasted potatoes</i>	4.-	Légumes du jour <i>Vegetables of the day</i>	5.-

LES DESSERTS

Tiramisu du chef <i>Tiramisu</i>	9.-
Parfait glacé au miel et Amaretti <i>Ice cream with honey and Amaretti</i>	9.-
Strudel de pommes, sauce vanille, chantilly <i>Apple strudel, vanilla sauce, whipped cream</i>	12.-
Fondant au chocolat et boule de glace vanille <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>	12.-
Crème renversée aux asperges et caramel <i>Asparagus custard, caramel</i>	9.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.-



ACCORDS METS VINS

● Pinot Blanc, Domaine de la Treille des Frères Dutruy BIO 2021	11.-
● Côte de Provence AOC, M-G grande cuvée	9.-
● Polisson, Domaine La Colombe 2021 (Biodynamie)	9.-

Prix exprimés en francs suisses, TVA incluse Rates in CHF, VAT included

- PROVENANCES -

Poulet, Porc, Bœuf : Suisse / Agneau : Irlande
Gambas : Vietnam, élevage / Saumon : Norvège, élevage
Perche : Estonie, élevage / Truite : Italie, élevage

- ORIGINS -

Chicken, Pork, Beef : Switzerland / Lamb : Ireland
King prawns : Vietnam / Salmon : Norway / Perch : Estonia
Trout : Italia

**SCANNEZ-MOI
POUR DÉCOUVRIR
TOUS LES ALLERGÈNES
QUE PEUVENT CONTENIR
NOS PLATS**

