

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

Velouté de céleri-rave à la truffe de Toscane ● 15.-

Celeriac and Tuscan truffle soup

Filet de saumon confit, chou-fleur aigre doux à l'anis étoilé ● 14.-

Salmon « confit », sweet and sour cauliflower with anise

Terrine de légumes, sarrasin, sauce betterave et burrata de bufflonne ● 15.-

Vegetables terrine, buckwheat, beetroot sauce and buffalo burrata

Crème brûlée au foie gras, pain d'épices, oignons rouges confits à l'orange ● 17.-

Duck foie gras creme brûlée, gingerbread, red onions preserved with oranges



LES PLATS

Loup de mer farci à la mousseline de noix de Saint-Jacques, sauce citronnée, bouquet de brocoli bimi et racines ● 42.-

Scallop's mouss stuffed sea bass, lemon sauce, roots and bimi broccoli

Pavé de bœuf GRTA sauce morilles, pommes de terre Hasselback et carottes noires ● 42.-

Beef steak, morels sauce, hasselback potatoes, black carrots

Suprême de poulet GRTA aux herbes, jus corsé, échalotes au sel et rösti ● 34.-

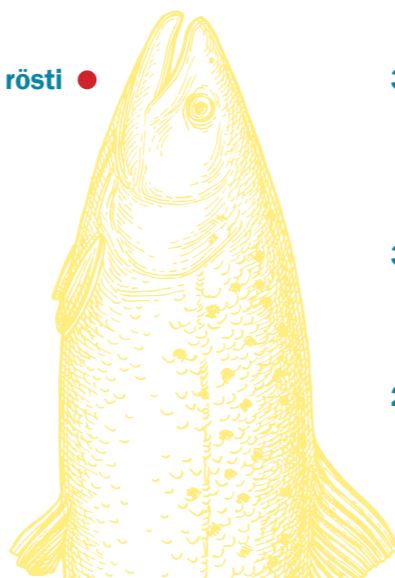
Chicken supreme with herbs, strong jus, shallots and potato rösti

Cabillaud, truite de Fjords, moules et langoustine, julienne de légumes, pommes grenailles et aioli ● 37.-

Cod, Fjord trout, mussels, langoustine, vegetables and potatoes, aioli

Gnocchis maison, sauce gorgonzola et chou noir ● 24.-

Homemade gnocchis, gorgonzola cheese sauce, black cabbage



LES INCONTOURNABLES

Cheeseburger du chef accompagné de frites et saladine ● 33.-

Bœuf haché, roquette, tomates grappes, scamorza fumée, sauce rose, oignons rouges crus
The chef's cheeseburger, French fries, salad, beef, arugula salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, cocktail sauce, red onions

Salade Caesar au poulet ou saumon fumé ● 24.-

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

Chicken or smoked salmon Caesar salad : Romaine salad, anchovies, tomatoes, cucumber, corn, parmesan cheese, croutons and bacon

Burger végétarien ● 33.-

Lentilles, butternut, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce rose, scamorza fumée

Vegetarian burger
Lentils, butternut, green salad, tomatoes, red onions, pink sauce, smoked scamorza cheese

Tartare de bœuf, frites, saladine ● 36.-

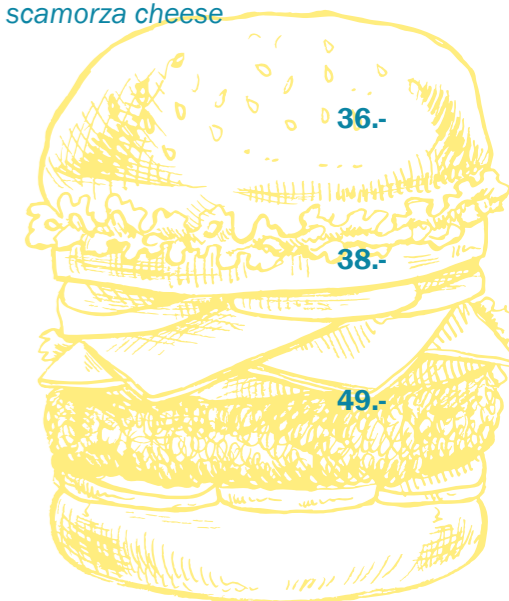
Beef tartare, French fries, salad

Filets de perche, sauce tartare, frites et saladine ● 38.-

Perch fillets, tartare sauce, fries and salad

Filets de perche du lac leman, sauce tartare, frites et saladine ● 49.-

Perch fillets, tartare sauce, fries and salad



LES GARNITURES

Frites 5.-

French fries

Saladine 4.-

Salad

Pommes de terre vapeur 4.-

Steamed potatoes

Riz pilaf 4.-

Pilaf rice

Pommes de terre rôties 4.-

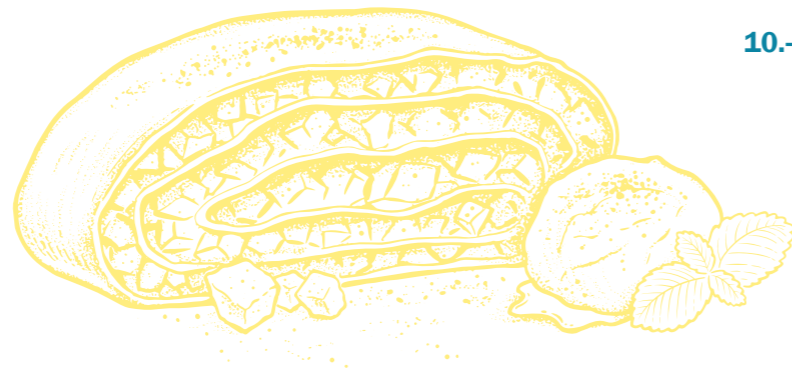
Roasted potatoes

Légumes du jour 5.-

Vegetables of the day

LES DESSERTS

Parfait glacé noix de coco et kiwi, sauce chocolat blanc <i>Coconut ice-cream, kiwi and white chocolate sauce</i>	9.-
Strudel de pommes du Valais et orange amère, sauce vanille et chantilly <i>Apple and bitter orange strudel, vanilla sauce and chantilly</i>	12.-
Tiramisu du Chef <i>Chef's Tiramisu</i>	9.-
Tartelette au citron meringué <i>Lemon meringue pie</i>	11.-
Fondant au chocolat et boule de glace vanille <i>Chocolate lava cake, vanilla icecream</i>	10.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.-



ACCORDS METS VINS

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

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

- PROVENANCES -

Poulet, Porc, Bœuf, Veau : Suisse
Cabillaud, truite de fjord : Norvège élevage
Perche : Estonie élevage et Lac Léman
Moules : Holland / Langoustine : Danemark

- ORIGINS -

Chicken, pork, beef, veal : Switzerland
Cod, fjord trout : Norway farming
Perch : Estonia and Lake Geneva
Mussels : Holland / Norway lobster : Denmark

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

