



O'five
CAFÉ RESTAURANT | BAR

PANORAMA SUR LE LAC

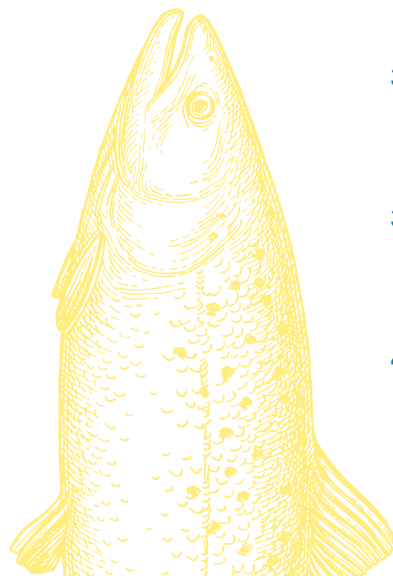
LES ENTRÉES

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

- 
- 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 étoilée ●** 14.-
Salmon « confit », sweet and sour cauliflower with anise
- Raviole à la courge et amaretti, sauce Appenzeller ●** 15.-
Amaretti and butternut ravioli, Appenzeller cheese sauce
- 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

- 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
- 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 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

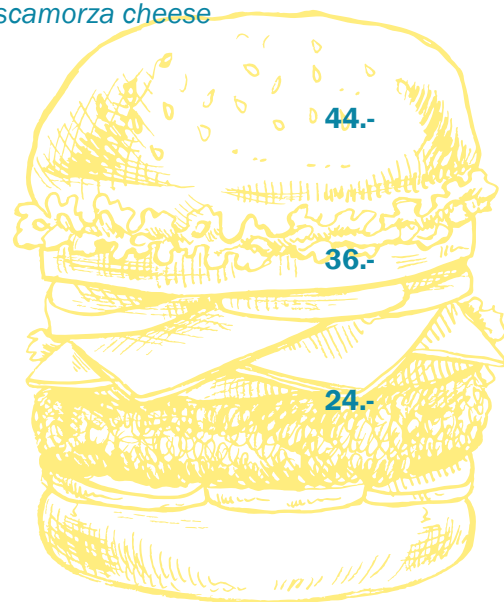
Salade Caesar au poulet ou saumon fumé ● 24.-
Salade romaine, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croutons, lard
Chicken or smoked salmon Caesar salad : Romaine salad, anchovies, tomatoes, cucumber, corn, parmesan cheese, croutons and bacon

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

Ossobuco de veau à la milanaise, gremolata et risotto au safran ● 44.-
Veal ossobuco à la milanese, gremolata and saffron risotto

Tartare de bœuf, frites, saladine ● 36.-
Beef tartare, French fries, salad

Gnocchi maison à la courge, sauce gorgonzola et chou kale ● 24.-
Homemade butternut gnocchi, blue cheese sauce, kale



LES GARNITURES

Frites
French fries

5.-

Saladine
Salad

4.-

Pommes de terre vapeur
Steamed potatoes

4.-

Riz pilaf
Pilaf rice

4.-

Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

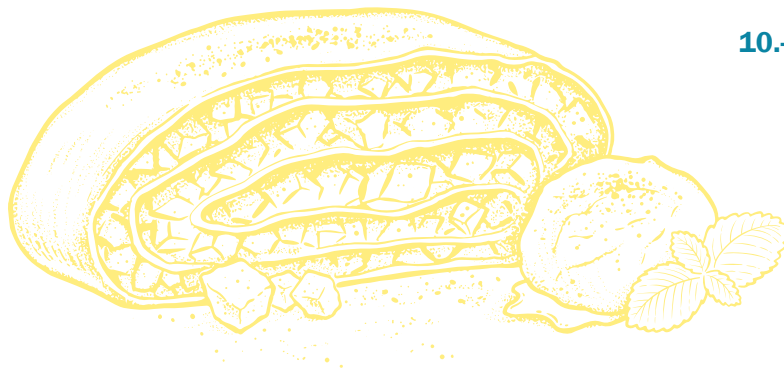
4.-

Légumes du jour
Vegetables of the day

5.-

LES DESSERTS

Nougat glacé, éclats de noisettes et sauce chocolat <i>Iced nougat, hazelnut chips and 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 aux marrons <i>Chestnut tiramisu</i>	9.-
Sablé de poires pochées au vin chaud et gelée de grenade <i>Poached pear sablé, pomegrenate jelly</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, 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, 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**

