

Les entrées

Velouté de topinambour
& sa crème aux arômes de truffe
CHF 17.-

Tomme vaudoise panée
Saladine aux pignons & abricots secs,
chips de pain
CHF 18.-

Saumon gravlax & sa crème de raifort
Jeunes pousses à l'huile d'olive citronnée
CHF 16.-

Mini malakoffs au Gruyère
Assortiment de charcuterie, viande séchée
& saladine
CHF 18.-

Salade verte aux graines toastées
CHF 9.-

Les poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare
Pommes frites & salade verte
CHF 38.-

Pavé de bar rôti,
Emulsion aux feuilles de citron kaffir
Embeurrée de pommes de terre aux herbes
CHF 39.-

Les desserts

Tarte à la noix de pécan & sa glace macadamia
CHF 15.-

Crème brûlée au thym
CHF 13.-

Meringue, crème double de la Gruyère & fruits rouges
CHF 16.-

Fondant au chocolat 70%, cœur Toblerone blanc
Coulis de fruits rouges
CHF 16.-

Café gourmand
CHF 12.-

Le Huit Restaurant

Les viandes

Entrecôte de bœuf rassis sur os,
Beurre maître d'hôtel
Pommes frites & légumes de saison
CHF 48.-

Suprême de poulet fermier,
Sauce aux champignons
Pomme purée & légumes colorés
CHF 36.-

Tartare de bœuf traditionnel
Pommes frites, salade verte & toasts
CHF 33.-

Le burger du 8
Viande de bœuf, bacon, salade, tomate
& Gruyère
Pommes frites
CHF 27.-

Les végétariens

Brochette de tofu mariné aux agrumes
Cassolette de légumes & quinoa rouge aux herbes
CHF 32.-

Steak de boulgour
Cassolette de légumes & salade composée
CHF 29.-

Provenance de nos viandes & poissons :

Bœuf : Suisse

Perche : Russie

Bar : France

Saumon : Norvège

Charcuterie et viande séchée : Suisse

Volaille : France

Prix en francs suisses, TVA incluse