

# *Les entrées*

Salade verte aux graines toastées

*Green salad with toasted seeds*

*Grüner Salat mit gerösteten Kernen*

CHF 9.-

Salade mêlée

*Mixed salad*

*Gemischter Salat*

CHF 12.-

Salade César

*Caesar salad*

*Cäsar Salat*

CHF 20.-

Velouté de châtaigne & chips de lard

*Chestnut soup and toasts*

*Kastanien-cremesuppe und Toast*

CHF 15.-

Crème de potiron & Chantilly, graines de courge & toast

*Pumpkin cream soup and Chantilly, squash seeds and toast*

*Kürbis-cremesuppe und Chantilly, Kernen und Toast*

CHF 13.-

Tartare de daurade & vinaigrette passion

*Sea bream tartare and passion fruit dressing*

*Seebrassentartar und Passionfrucht Dressing*

CHF 18.-

Tartare de bœuf traditionnel, toasts, frites & salade verte

*Traditional beef tartare, toast, fries and green salad*

*Traditioneller Rindertartar, Toast, Pommes und grüner Salat*

CHF 19.-

# Les plats

Pavé de cabillaud, sauce vierge  
Écrasé de pomme de terre aux saveurs de truffe & jardinière de légumes

*Cod fish, sauce vierge*

*Crushed potato with truffle flavour and vegetable mix*

*Kabeljau Filet mit einer Vierge Sosse*

*Kartoffelpurée mit Trüffelaromen und Gemüseauswahl*

CHF 39.-

Filet de perche meunière ou à la crème  
Brochettes de légumes et frites

*Perch fillet meunière or à la crème*

*Vegetable skewer and French fries*

*Seebarsch Filet meunière oder à la crème*

*Gemüsespieß und Pommes*

CHF 38.-

Pavé de bœuf Rossini, réduction au Porto  
Brochette de légumes & gratin dauphinois  
Poire pochée au vin rouge, groseilles & toasts briochés

*Rossini beef steak, Port wine reduction*

*Vegetable skewer and gratin dauphinois*

*Red wine poached pear, red berries and Brioche toast*

*Rossini Filetsteak mit Portweinsosse*

*Gemüsespieß und Gratin dauphinois*

*Im Rotwein pochierter Birne, roten Beeren und Brioche toast*

CHF 45.-

Magret de canard, sauce foie gras  
Purée de carottes, polenta poêlée & cassis

*Duck breast with foie gras sauce*

*Carrot purée, pan-fried polenta and blackcurrant*

*Entenbrust mit Foie Gras Sauce*

*Karottenpurée, gebratene Polenta und schwarze Johannisbeere*

CHF 42.-

## *Les incontournables*

Burger vaudois, sauce BBQ maison  
Steak haché de bœuf 180gr, tomme vaudoise, concombre & salade

*Vaud burger with home made BBQ sauce*

*Steak of beef 180gr, Vaud tomme cheese, cucumber and salad*

*Waadt Burger mit hausgemachter BBQ Sauce*

*Gehacktes Rindersteak 180gr, Waadt tomme Käse, Gurken & Salat*

CHF 32.-

Tartare de bœuf traditionnel, toasts, frites & salade verte

*Traditional beef tartare, toast, fries and green salad*

*Traditioneller Rindertartar, Toast, Pommes und grüner Salat*

CHF 33.-

## *La suggestion végétarienne*

Risotto aux champignons

*Mushrooms risotto*

*Pilzenrisotto*

CHF 23.-

# Le fromage

Assiette de 3 fromages

*Choice of 3 kind of cheese*

*3 Käsesorten*

CHF 6.-

Assiette de 6 fromages

*Choice of 6 kind of cheese*

*6 Käsesorten*

CHF 12.-

# Les desserts

Tiramisu Maison

*Home made Tiramisu*

*Hausgemachtes Tiramisu*

CHF 15.-

Mini tarte aux fruits

*Mini fruit tart*

*Fruchttörtchen*

CHF 15.-

Crème aux œufs saveur caramel

*Egg cream with caramel*

*Eiercreme mit Karamel*

CHF 13.-

Café Gourmand

*Café Gourmand*

*Café Gourmand*

CHF 13.-

Mousse chocolat maison & chantilly

*Home made Mousse & chantilly*

*Hausgemachte Shokomousse & Chantilly*

CHF 12.-

# *Provenance de nos viandes & poissons*

Bœuf : Suisse  
Poulet : France  
Canard : France  
Chevreuil : Autriche  
Daurade : Islande  
Cabillaud : Espagne  
Perche : Irlande

Sur demande, nos collaborateurs  
vous renseignent volontiers  
sur les allergènes pouvant être contenus dans nos menus.

## *Formule de la semaine*

*(du lundi au vendredi, midi et soir)*

Entrée de la semaine

\*\*\*

Poisson

ou

Viande

\*\*\*

Dessert de la semaine

Entrée, plat, dessert

CHF 40.-

Entrée, plat ou plat dessert

CHF 32.-

Plat seul

CHF 28.-