

## ENTRÉES · STARTERS

---

🌿 Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	<i>Citrus' avocado</i> 🌿 <i>Grilled buckwheat</i>
Stracciatella di bufala truffe	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i> <i>Truffle</i>
« Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	« <i>Popcorn shrimp</i> » <i>tempura</i> <i>Spicy mayonnaise</i>
Poulpe grillé pomme de terre/paprika fumé	36.-	<i>Grilled octopus</i> <i>Potatoes/smoked paprika</i>
Terrine de foie gras poire au vin rouge	42.-	<i>Foie gras terrine</i> <i>Red wine marinated pear</i>
Tartare de boeuf suisse au couteau	34.-/55.-	<i>Swiss beef tartar</i> <i>Knife cut</i>
🌿 Salade de pousses d'épinards truffe/haricots verts parmesan/miso	38.-	<i>Baby spinach salad</i> 🌿 <i>Truffle/green beans</i> <i>Parmesan/miso</i>
Salade César volaille suisse ou gambas	44.-	<i>Caesar salad</i> <i>Swiss poultry or prawns</i>

## CRUDOS / FRUITS DE MER · RAW / SEAFOOD

---

Ceviche de daurade truffe/soja/citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche</i> <i>Truffle/soy sauce/lime</i>
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-	<i>Tuna tartar</i> <i>Avocado/sesame/ponzu sauce</i>
Huîtres Gillardeau N3		<i>Gillardeau Oysters N3</i>
3 pces	28.-	<i>3 pces</i>
6 pces	48.-	<i>6 pces</i>
Carpaccio de Saint-Jacques radis/Jalapeño	46.-	<i>Scallops carpaccio</i> <i>Radish/Jalapeño pepper</i>

## RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

---

Crevette bleue Suisse piment/citron vert	29.- 4 pces	<i>Swiss blue shrimp</i> <i>Chili pepper/lime</i>
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	<i>Tuna</i> <i>Espelette/spring onion</i>
Boeuf suisse mayonnaise épicée	29.- 4 pces	<i>Swiss beef</i> <i>Spicy mayo</i>
Saumon bio tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	<i>Organic salmon</i> <i>Tobiko/jalapeño</i>

## A PARTAGER · TO SHARE

Bar de ligne grillé, 1.2 kg pour 2 personnes	178.-	<i>Wild seabass, 1.2 kg For 2 people</i>
Côte de bœuf Simmental, 1 kg pour 2 personnes	185.-	<i>Simmental beef prime rib, 1 kg For 2 people</i>

## POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 600 gr	98.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600 gr</i>
Black cod/miso	68.-	<i>Black cod/miso</i>
Pavé de bar	64.-	<i>Seabass fillet</i>
Saint-jacques poireaux, beurre blanc	62.-	<i>Scallops leek and beurre blanc</i>

### LES SAUCES :

Vierge / Homardine espelette  
Beurre blanc au champagne

### SAUCES :

Virgin sauce / Espelette lobster bisque  
Champagne beurre blanc

## VIANDES · MEATS

### BŒUF – SUISSE

Filet grillé, 200 gr 78.-

Cheeseburger 46.-  
lard fumé/cheddar suisse

### BOEUF - SWISS

*Grilled fillet, 200 gr*

*Cheeseburger  
Bacon/Swiss cheddar*

### VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

Côte rôtie, 300 gr 68.-

Milanaise 65.-  
parmesan/citron

Ris de veau rôti 64.-  
fricassée de champignons sauvages

### VEAL – SWISS LIMOUSINE

*Roasted chop, 300 gr*

*Milanese  
Parmesan/lemon*

*Roasted veal sweetbreads  
Wild mushroom fricassée*

### AGNEAU – SUISSE

Carré grillé 68.-

### LAMB – SWISS

*Grilled rack*

### VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

Coquelet grillé/pesto rosso 48.-

### FREE-RANGE SWISS CHICKEN

*Boneless grilled cockerel/red pesto*

### LES SAUCES :

Béarnaise / Diable  
Poivre torréfié

### SAUCES :

*Béarnaise / Diable  
Roasted pepper*

## AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE COOKING

---

Homard entier préparé	78.-	<i>Prepared whole lobster</i>
Entrecôte Simmental, 300 gr	76.-	<i>Simmental beef ribeye, 300 gr</i>
✔ Pizzetta à la truffe roquette/parmesan	46.-	<i>Pizzetta with truffle Arugula salad/parmesan cheese</i>

## CHASSE ET TRUFFE · GAME AND TRUFFLE

---

Noisettes de chevreuil ravioles de chanterelles, sauce poivrade	62.-	<i>Venison Chanterelle mushroom raviole, poivrade sauce</i>
Pithiviers de Colvert foie gras/truffe Pour 2 personnes	64/pers.-	<i>Colvert duck pithiviers Foie gras/truffle For 2 persons</i>
✔ Risotto/truffe blanche (5 grs)	98.-	<i>White truffle risotto</i> ✔
✔ Tagliolini/truffe blanche (5 grs)	98.-	<i>White truffle tagliolini</i> ✔

## PÂTES · PASTA

---

Spaghetti au homard	68.-	<i>Lobster spaghetti</i>
🍃 Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	38.-	<i>Penne all'arrabbiata</i> 🍃 <i>Tomato/chili/Taggiasche olives</i>

## GARNITURES · SIDES

---

🍃 Brocolis vinaigrette truffée au citron vert	14.-	<i>Broccoli</i> 🍃 <i>truffle and lime vinaigrette</i>
✔ Fricassée de champignons sauvages	14.-	<i>Wild mushroom fricassée</i> ✔
🍃 Frites paprika	12.-	<i>Paprika french fries</i> 🍃
✔ Pomme purée	12.-	<i>Mashed potatoes</i> ✔
🍃 Légumes de saison	12.-	<i>Seasonal vegetables</i> 🍃
🍃 Riz basmati citronné	10.-	<i>Basmati lemon rice</i> 🍃

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture et une sauce au choix.  
*All our main courses are served with a choice of side and sauce.*

## FROMAGES · CHEESES

---

Sélection de fromages affinés 22.- *Selection of cheeses*

Gruyère d'alpage  
Bleu de Combremont  
Chèvre frais

## DESSERTS

---

Moelleux au chocolat Suisse 22.- *Swiss chocolate lava cake*  
glace vanille de Madagascar *Madagascar vanilla ice cream*

Fraîcheur exotique 25.- *Exotic fraicheur*  
sorbet yuzu *Yuzu sorbet*

Millefeuille 27.- *Millefeuille*  
pécan/sobacha *Pecan nuts/buckwheat tea*

Tarte tatin 25.- *Tatin apple tart*  
glace au miel Genevois *Geneva honey ice cream*

Dame blanche 25.- *Dame blanche*  
poire/chocolat *Pear/chocolate*

Paris Brest 27.- *Paris Brest*  
noisettes du Piémont *Piedmont hazelnuts*

Glaces et Sorbets 7.-/boule *Ice cream and sorbets*

## AFTER DESSERT

---

Expresso Martini 28.- *Expresso Martini*  
Vodka, liqueur de café, amaro,  
café infusé à froid *Vodka, coffee liquor, amaro,  
cold brew coffee*

Vegan / disponible en version vegan. 🌱

Végétarien / disponible en version végétarienne. 🌿

Les listes des provenances et des allergènes sont disponibles à l'entrée du restaurant, sur demande.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.

*Vegan / vegan version available. 🌱*

*Vegetarian / vegetarian version available. 🌿*

*The lists of origin and allergens are available at the restaurant entrance on request.*

*Please kindly inform us of any food allergies.*

*Net prices in Swiss Franc, tax and service included.*