

## ENTRÉES · STARTERS

---

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	38.-	« Popcorn shrimp » – <i>Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise</i>
🌿 Gaspacho de concombre – avocat grillé, huile d'herbes	32.-	<i>Cucumber gazpacho</i> – 🌿 <i>grilled avocado, herbs oil</i>
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/55.-	<i>Beef tartar</i> – <i>crispy smoked paprika</i>
🌿 Stracciatella di bufala – truffe d'été	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i> – 🌿 <i>summer truffle</i>
🌿 Salade de pousses d'épinards – truffe d'été, haricots verts parmesan, miso	38.-	<i>Baby spinach salad</i> – 🌿 <i>summer truffle, green beans parmesan, miso</i>
Salade César – volaille ou gambas	44.-	<i>Caesar salad</i> – <i>poultry or prawns</i>

## CRUDOS / COQUILLAGES · RAW / SHELLFISH

---

Ceviche de daurade – truffe d'été, soja, citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche</i> – <i>summer 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 – 3 pièces	26.-	<i>Gillardeau Oysters N3</i> – <i>3 pieces</i>
6 pièces	44.-	<i>6 pieces</i>
Couteaux meunière – beurre noisette, nori vinaigre de citron	36.-	<i>Razor clams Meunière style</i> – <i>nori, lemon vinegar</i>
Calamaretti à la plancha – piquillos, espelette, ail rose	38.-	<i>Seared squid</i> – <i>piquillos, espelette, pink garlic</i>

## RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

---

Tartare de saumon crémeux – tobiko, jalapeño	29.- 4 pces	<i>Creamy salmon tartar</i> – <i>tobiko, jalapeño</i>
Tartare de thon crémeux – espelette, cébette	29.- 4 pces	<i>Creamy tuna tartar</i> – <i>espelette, spring onion</i>
Tartare de bar crémeux – yuzu, sarrasin grillé	29.- 4 pces	<i>Creamy seabass tartar</i> – <i>yuzu, toasted buckwheat</i>
Tartare de boeuf crémeux – mayonnaise épicée	29.- 4 pces	<i>Creamy beef tartar</i> – <i>spicy mayo</i>

## EN DÉCOUPE · CARVING

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	178.-	<i>Wild seabass, 1.2kg for 2 people</i>
Côte de bœuf Simmental, 1kg pour 2 personnes	185.-	<i>Simmental prime rime rib, 1kg for 2 people</i>
Epaule d'agneau de Chandossel – 36 heures	155.-	<i>Lamb shoulder from Chandossel – 36 hours</i>

## POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 600gr	98.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600gr</i>
Black cod – mariné au miso	68.-	<i>Black cod – miso marinated</i>
Turbot, 200gr	68.-	<i>Turbot, 200gr</i>
Pavé de bar, 200gr	62.-	<i>Seabass fillet, 200gr</i>

**LES SAUCES :**  
Vierge / Homardine espelette  
Beurre blanc au champagne

**SAUCES :**  
*Virgin sauce / Espelette lobster bisque  
Champagne beurre blanc*

## VIANDES · MEATS

### BŒUF – SUISSE

### BOEUF - SWISS

Filet grillé, 200gr	78.-	<i>Grilled fillet, 200gr</i>
Cheeseburger, 200gr lard fumé, cheddar Suisse	46.-	<i>Cheeseburger, 200gr bacon, Swiss cheddar</i>

### VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

### VEAL – SWISS LIMOUSINE

Côte épaisse rôtie, 300gr	68.-	<i>Roasted chop, 300gr</i>
Milanaise, 250gr – parmesan, citron	65.-	<i>Milanese, 250gr – parmesan, lemon</i>
Ris de veau rôti, 200gr	50.-	<i>Roasted sweetbreads, 200gr</i>
... Avec sa fricassée de girolles	64.-	<i>... With chanterelle mushroom fricassée</i>

### AGNEAU – SUISSE

### LAMB – SWISS

Carré grillé, 3 côtes	68.-	<i>Grilled rack, 3 chops</i>
-----------------------	------	------------------------------

### VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

### FREE-RANGE SWISS CHICKEN

Coquelet grillé, pesto rosso – servi préparé	48.-	<i>Boneless grilled cockerel – red pesto</i>
---	------	--

**LES SAUCES :**  
Béarnaise / Diable  
Poivre torréfié

**SAUCES :**  
*Béarnaise / Diable  
Roasted pepper*

## DE SAISON · ON SEASON

---

Salade de homard – coeur de laitue, avocat sauce cocktail, fines herbes	58.-	<i>Lobster salad – iceberge lettuce, avocado cocktail sauce, herbs</i>
🌿 Asperges vertes – hollandaise au yuzu	34.-	<i>Green asparagus – 🌿 yuzu hollandaise sauce</i>
🌿 Artichauts violets – parmesan, roquette, jus acidulé	36.-	<i>Purple artichokes – 🌿 parmesan, arugula, sour juice</i>
🌿 Risotto au safran – citron confit	48.-	<i>Saffron risotto – 🌿 candied lemon</i>
✔️ Tarte à la tomate – ricotta, glace basilic	36.-	<i>Tomato tart – ✔️ ricotta cheese, basil ice cream</i>

## PÂTES · PASTA

---

Spaghetti au homard –	68.-	<i>Lobster spaghetti –</i>
🌿 Penne all'arrabiata – tomate, ail, piment	38.-	<i>Penne all'arrabiata – 🌿 tomato, garlic, chili</i>
✔️ Raviole alla Siciliana – aubergine, tomate, scamorza	44.-	<i>Ravioli alla Siciliana – ✔️ eggplant, tomato, scamorza</i>

## GARNITURES · SIDES

---

Supplémentaire		Extra side
🌿 Brocolis – vinaigrette truffée au citron vert	14.-	<i>Broccoli – 🌿 truffle and lime vinaigrette</i>
🌿 Frites paprika	12.-	<i>Paprika french fries 🌿</i>
🌿 Légumes de saison	12.-	<i>Seasonal vegetables 🌿</i>
Petits pois à la française	12.-	<i>French peas</i>
✔️ Pomme purée	12.-	<i>Mashed potatoes ✔️</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.*

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.*

## FROMAGES · CHEESES

---

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

Gruyère d'alpage  
Bleu de Combremont  
Tomme fleurette

## DESSERTS

---

Moelleux chocolat – 22.- *Chocolate lava cake –*  
glace vanille *vanilla ice cream*

✔ Carpaccio d'ananas – 25.- *Pineapple carpaccio – ✔*  
menthe, citron vert, noix de coco *mint, lime, coconut*  
sorbet ananas *pineapple sorbet*

Millefeuille – 25.- *Millefeuille –*  
pistache de Bronte *Bronte pistachio*

Tarte aux fraises – 27.- *Strawberry tart –*  
verveine *verbena*

Profiteroles au chocolat – 27.- *Chocolate profiteroles –*  
grué de cacao et vanille *cocoa nibs and vanilla*

Meringue – 25.- *Meringue –*  
crémeux citron, basilic *creamy lemon, basil*  
sorbet citron *lemon sorbet*

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