

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	38.-	« Popcorn shrimp » – <i>Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise</i>
🌿 Poireaux à la ficelle – truffe, mimosa sauce gribiche	36.-	<i>Poached leeks –</i> 🌿 <i>truffle, deviled egg gribiche sauce</i>
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/55.-	<i>Beef tartar – crispy smoked paprika</i>
✔ Stracciatella di bufala – huile de pistache tomates confites	38.-	<i>Stracciatella di bufala –</i> ✔ <i>pistachio oil confit tomatoes</i>
🌿 Salade de pousses d'épinards – truffe, haricots verts parmesan, miso	38.-	<i>Baby spinach salad –</i> 🌿 <i>truffle, green beans parmesan, miso</i>
Salade César – volaille ou gambas	44.-	<i>Caesar salad – poultry or prawns</i>

CRUDOS · RAW

Ceviche de daurade – truffe, soja, citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche – truffle, soy, lime</i>
Tartare de thon – avocat, sésame, sauce ponzu	38.-	<i>Tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce</i>
Carpaccio de Saint-Jacques oignons rouges, coriande sauce jalapeño	46.-	<i>Scallops carpaccio – red onion, coriander jalapeño sauce</i>
Huitres Gillardeau N3 – 3 pièces	26.-	<i>Gillardeau Oysters N3 – 3 pieces</i>
6 pièces	44.-	<i>6 pieces</i>

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

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

EN DÉCOUPE · CARVING

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	178.-	<i>Line-caught 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>

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 rôti, 300gr	68.-	<i>Roasted chop, 300gr</i>
Milanaise, 250gr parmesan, citron	65.-	<i>Milanese, 250gr parmesan, lemon</i>
Foie de veau poêlé, 200gr	47.-	<i>Pan-fried calf's liver, 200gr</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

🌿 Asperges blanches tièdes – hollandaise au yuzu	38.-	Warm white asparagus – yuzu hollandaise sauce 🌿
🌿 Artichauts violets – parmesan, roquette, jus acidulé	36.-	Purple artichokes – parmesan, arugula, sour juice 🌿
🌿 Risotto aux morilles –	48.-	Morels risotto – 🌿
Saint-Jacques rôties – mousseline de pommes de terre & Grenobloise	54.-	Roasted scallops – mashed potatoes & Grenobloise sauce

PÂTES · PASTA

Spaghetti au homard –	68.-	Lobster spaghetti –
🌿 Penne all'arrabiata – tomate, ail, piment	38.-	Penne all'arrabiata – tomato, garlic, chili 🌿

GARNITURES · SIDES

Supplémentaire		Extra side
🌿 Brocolis – vinaigrette truffée au citron vert	14.-	Broccoli – truffle and lime vinaigrette 🌿
🌿 Frites paprika	12.-	Paprika french fries 🌿
🌿 Légumes de saison	12.-	Seasonal vegetables 🌿
🌿 Pomme purée	12.-	Mashed potatoes 🌿
🌿 Riz basmati citronné	10.-	Basmati lemon rice 🌿

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

Tous nos poissons et fruits de mer sont issus d'une pêche responsable.
All our fish and seafood are from sustainable fishing industry.

Toutes nos viandes sont d'origine suisse et française.
All our meats are from Switzerland and France.

vegan / disponible en version vegan -vegan / vegan version available 🌿

végétarien / disponible en version végétarienne - vegetarian / vegetarian version available 🌿

La liste des allergènes est disponible sur demande. - *The list of allergens is available on request.*

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Please kindly inform us of any food allergies.



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*

 Raviole exotique – 25.- *Exotic fruits ravioli – *
mangue, passion, citron vert *mango, passion fruit, lime*

Millefeuille – 25.- *Millefeuille –*
noisettes du Piémont *Piedmont hazelnuts*

Mont Blanc – 27.- *Mont blanc –*
marron, fruits noirs *chestnut, black berries*

Tiramisu – 27.- *Tiramisu –*
glace café d’Ethiopie *Ethiopian coffee ice cream*

Tarte tatin – 25.- *Apple tatin –*
crème double *double cream*
glace vanille grillée *roasted vanilla ice cream*

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

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.