

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	« Popcorn shrimp » tempura spicy mayonnaise
🌿 Gaspacho de concombre avocat grillé	32.-	Cucumber gazpacho 🌿 grilled avocado
Tartare de boeuf suisse au couteau	34.-/55.-	Swiss beef tartar knife cut
🌿 Stracciatella di bufala truffe d'été	42.-	Stracciatella di bufala 🌿 summer truffle
🌿 Salade de pousses d'épinards truffe d'été/haricots verts parmesan/miso	38.-	Baby spinach salad 🌿 summer truffle/green beans Parmesan/miso
Salade César volaille suisse ou gambas	44.-	Caesar salad Swiss poultry or prawns

CRUDOS / FRUITS DE MER · RAW / SEAFOOD

Ceviche de daurade truffe d'été/soja/citron vert	38.-	Seabream ceviche summer truffle/soy sauce/lime
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-	Tuna tartar avocado/sesame/ponzu sauce
Huîtres Gillardeau N3 3 pces	26.-	Gillardeau Oysters N3 3 pces
6 pces	44.-	6 pces
Poulpe grillé pomme de terre/paprika fumé	36.-	Grilled octopus potatoes/smoked paprika
Calamaretti à la plancha piquillos/espelette/ail rose	38.-	Seared squid piquillos/espelette/pink garlic

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

Bar yuzu/sarrasin grillé	29.- 4 pces	Seabass yuzu/toasted buckwheat
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	Tuna espelette/spring onion
Boeuf suisse mayonnaise épicée	29.- 4 pces	Swiss beef spicy mayo
Saumon biologique tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	Organic salmon tobiko/jalapeño

EN DÉCOUPE · CARVING

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	62.-	<i>Seabass fillet</i>
Turbot	68.-	<i>Turbot</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, 200 gr	78.-	<i>Grilled fillet, 200 gr</i>
Cheeseburger lard fumé/cheddar suisse	46.-	<i>Cheeseburger bacon/Swiss cheddar</i>
VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE		VEAL – SWISS LIMOUSINE
Côte épaisse rôtie, 300 gr	68.-	<i>Roasted chop, 300 gr</i>
Milanaise parmesan/citron	65.-	<i>Milanese Parmesan/lemon</i>
Ris de veau rôti fricassée de girolles	64.-	<i>Roasted veal sweetbreads chanterelle mushroom fricassée</i>
AGNEAU – SUISSE		LAMB – SWISS
Carré grillé	68.-	<i>Grilled rack</i>
VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR		FREE-RANGE SWISS CHICKEN
Coquelet grillé/pesto rosso	48.-	<i>Boneless grilled cockerel/red pesto</i>

LES SAUCES :
Béarnaise / Diable
Poivre torréfié

SAUCES :
*Béarnaise / Diable
Roasted pepper*





AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE COOKING

Homard entier préparé	76.-	<i>Prepared whole lobster</i>
Entrecôte Simmental épaisse, 300 gr	74.-	<i>Simmental beef ribeye, 300 gr</i>

DE SAISON · ON SEASON

Salade de homard laitue/avocat/sauce cocktail	62.-	<i>Lobster salad lettuce/avocado/cocktail sauce</i>
 Melon Culatello/huile d'olive vierge	32.-	<i>Melon  Culatello ham/virgin olive oil</i>
 Artichauts violets parmesan/roquette	36.-	<i>Purple artichokes  Parmesan/arugula</i>
 Risotto au safran citron confit	48.-	<i>Saffron risotto  candied lemon</i>
 Tarte à la tomate ricotta/glace basilic	34.-	<i>Tomato tart  ricotta cheese/basil ice cream</i>

PÂTES · PASTA

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

GARNITURES · SIDES

 Brocolis vinaigrette truffée au citron vert	14.-	<i>Broccoli  truffle and lime vinaigrette</i>
Fricassée de girolles	14.-	<i>Chanterelle 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
Tomme fleurette

DESSERTS

Moelleux au chocolat suisse glace vanille	22.-	<i>Swiss chocolate lava cake vanilla ice cream</i>
✔ Carpaccio d'ananas noix de coco/menthe	25.-	<i>Pineapple carpaccio ✔ coconut/mint</i>
Millefeuille vanille/fruits rouges	25.-	<i>Millefeuille vanilla/red berries</i>
Tarte à l'abricot du Valais thym citron/glace huile d'olive	27.-	<i>Valais apricot tart lemon thyme/olive oil ice cream</i>
Profiteroles grué de cacao/vanille	27.-	<i>Profiteroles cocoa nibs/vanilla</i>
Vacherin pêche blanche mûres/verveine	25.-	<i>White peach vacherin blackberries/verbena</i>
Glaces et Sorbets	7.-/boule	<i>Ice cream and sorbets</i>

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.