

## ENTRÉES · STARTERS

---

🌿 Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	<i>Citrus' avocado</i> 🌿 <i>Grilled buckwheat</i>
Stracciatella di bufala truffe noire	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i> <i>Black 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	38.-	<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	36.-/58.-	<i>Swiss beef tartar</i> <i>Knife cut</i>
🌿 Salade de pousses d'épinards truffe noire/haricots verts parmesan/miso	38.-	<i>Baby spinach salad</i> 🌿 <i>Black 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 noire/soja/citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche</i> <i>Black 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	52.-	<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	185.-	<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	68.-	<i>Seabass fillet</i>
Saint-jacques poireaux, beurre blanc	64.-	<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 82.-

Cheeseburger 48.-  
lard fumé/gruyère Suisse

### BOEUF - SWISS

*Grilled fillet, 200 gr*

*Cheeseburger  
Bacon/Swiss gruyère*

### VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

Côte rôtie, 300 gr 68.-

Milanaise 68.-  
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 52.-

### 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

---

Homard entier préparé	78.-	<i>Prepared whole lobster</i>
Entrecôte Simmental, 300 gr	78.-	<i>Simmental beef ribeye, 300 gr</i>

## TRUFFE NOIRE · BLACK TRUFFLE

---

✔ Pizzetta à la truffe noire roquette/parmesan	46.-	<i>Black truffle pizzetta</i> ✔ <i>Arugula salad/parmesan cheese</i>
✔ Velouté de topinambour noisettes/truffe noire	42.-	<i>Jerusalem artichoke velouté</i> ✔ <i>Hazelnuts/black truffle</i>
✔ Risotto/truffe noire	70.-	<i>Black truffle risotto</i> ✔
✔ Tagliolini/truffe noire	70.-	<i>Black truffle tagliolini</i> ✔
Supplément truffe sur demande (1 gr)	12.-	<i>Extra truffle portion on request (1 gr)</i>

## PÂTES · PASTA

---

Spaghetti au homard	68.-	<i>Lobster spaghetti</i>
✔ Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	42.-	<i>Penne all'arrabbiata</i> ✔ <i>Tomato/chili/Taggiasche olives</i>

## GARNITURES · SIDES

---

✔ Brocolis grillés vinaigrette truffée au citron vert	14.-	<i>Grilled 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 Grangeville  
Chèvre frais

## DESSERTS

---

Moelleux au chocolat Suisse 25.- *Swiss chocolate lava cake*  
glace gruée de cacao/vanille *Cocoa nibs/vanilla ice cream*

Soufflé aux noisettes du Piémont 27.- *Hazelnut Piedmont souffle*  
chocolat au lait Suisse *Swiss milk chocolate*

Millefeuille 27.- *Millefeuille*  
vanille de Tahiti/pécan *Tahitian vanilla/pecan nuts*

Tarte aux poires 25.- *Pear tart*  
tonka/vanille *Tonka/vanilla*

Mont-Blanc 25.- *Mont-Blanc*  
marron/fruits noirs *Chesnut/black berries*

Fraicheur exotique 25.- *Exotic freshness*  
Yuzu *yuzu*


Glaces et Sorbets 8.-/boule *Ice cream and sorbets*


## AFTER DESSERT AND SWEET WINE

---

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

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,  
Domaine Hétszölö, Hongrie  
24.-

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.*