ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	34.-	*« Popcorn shrimp » – Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise*
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/54.-	*Beef tartare – crispy smoked paprika*
Stracciatella di bufala – truffe d'été	37.-	*Stracciatella di bufala – summer truffle*
Carpaccio de poulpe – citron, wasabi	32.-	*Octopus carpaccio – lemon, wasabi*
Salade de pousses d'épinards – truffe d'été, haricots verts parmesan, miso	36.-	*Baby spinach salad – summer truffle, green beans parmesan, miso*
Salade César – volaille ou gambas	40.-	*Caesar salad – poultry or prawns*

CRU · RAW

Ceviche de daurade – truffe d'été soja, citron vert	35.-	*Seabream ceviche – summer truffle soy, lime*
Tartare de thon rouge – avocat, sésame, sauce ponzu	38.-	*Red tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce*
Ceviche de crevettes bleues – leche de tigre, coriandre, grenade	29.-	*Swiss shrimps ceviche – leche de tigre, coriander, pomegranate*
Riz croustillant – tartare de saumon crémeux tobiko, jalapeño	29.- 4 pces	*Crispy rice – creamy salmon tartar tobiko, jalapeño*
Riz croustillant – tartare de thon crémeux cébette	29.- 4 pces	*Crispy rice – Creamy tuna tartar spring onion*
Riz croustillant – tartare de seriole crémeux	29.- 4 pces	*Crispy rice – Creamy yellowtail tartar*

végétarien/vegetarian vegan/vegan

DE SAISON · SEASONAL

Salade de homard – coeur de laitue, avocat sauce cocktail, fines herbes	62.-	*Lobster salad – iceberg lettuce, avocado cocktail sauce, herbs*
Chair de tourteau – consommé crustacés, yuzu	38.-	*Crab meat – shellfish broth, yuzu*
Melon – basilic, chèvre frais, huile d'olive	28.-	*Melon – basil, fresh goat cheese, olive oil*
Artichauts violets – roquette, parmesan, jus acidulé	36.-	*Purple artichokes – arugula, parmesan, sour jus*
Risotto – tomate, stracciatella, origan	38.-	*Risotto – tomato, stracciatella, oregano*
Tomates anciennes – vinaigrette myrtille, zestes de citron	30.-	*Heirloom tomatoes – blueberry dressing, lemon zest*

PÂTES · PASTA

Spaghetti homard –	68.-	*Lobster spaghetti –*
Raviolis aux coquillages – gambero rosso, marjolaine	48.-	*Shellfish ravioli – gambero rosso, marjoram*
Penne all'arrabbiata – tomate, ail, piment	34.-	*Penne all'arrabbiata – tomato, garlic, chili*

POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	168.-	*Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people*
Sole Meunière ou grillée, 600gr	98.-	*Sole Meunière or grilled, 600gr*
Black cod – mariné au miso	58.-	*Black cod – miso marinated*
Turbot, 200gr	64.-	*Turbot, 200gr*
Pavé de bar, 200gr	56.-	*Seabass fillet, 200gr*
Calamar entier en persillade, 300gr	58.-	*Snacked parsley squid, 300gr*

LES SAUCES :
Vierge / Homardine Espelette
Hollandaise au yuzu

SAUCES :
Virgin sauce / Espelette lobster bisque
Yuzu Hollandaise

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

VIANDES · MEATS

BŒUF – SUISSE		***BEEF – SWISS***
Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	180.-	*Prime rib, 1kg* *for 2 people*
Filet, 200gr	78.-	*Fillet, 200gr*
Le cheeseburger, 200gr lard fumé, cheddar Suisse	44.-	*Cheeseburger, 200gr* *bacon, Swiss cheddar*
VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE		***VEAL – SWISS LIMOUSINE***
Côte épaisse, 300gr	64.-	*Chop, 300gr*
Milanaise, 250gr parmesan, citron	58.-	*Milanese, 250gr* *parmesan, lemon*
Foie de veau, 200gr, poêlé	44.-	*Calf's liver, 200gr, pan-fried*
AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN		***LAMB – SWISS ALPSTEIN***
Carré grillé, 3 côtes	64.-	*Grilled rack, 3 chops*
VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR		***FREE-RANGE SWISS CHICKEN***
Coquelet grillé au pistou servi préparé	48.-	*Boneless grilled cockerel with pistou*
LES SAUCES : Béarnaise / Bordelaise Poivre torréfié		***SAUCES :*** *Bearnaise / Bordelaise* *Roasted pepper*

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

GARNITURES · SIDES

Supplémentaire	9.-	*Extra side*
Brocolis – vinaigrette truffée au citron vert		*Broccoli –* *truffle and lime vinaigrette*
Frites paprika		*Paprika french fries*
Légumes de saison		*Seasonal vegetables*
Pomme purée		*Mashed potatoes*
Riz basmati citronné		*Basmati lemon rice*

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.
Please kindly inform us of any food allergies.
The list of allergens is available on request.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

LES DESSERTS

Moelleux chocolat – glace vanille	20.-	*Chocolate lava cake – vanilla ice cream*
Millefeuille – fruits rouges	22.-	*Millefeuille – red berries*
Vacherin – pêche blanche, mûres, verveine	24.-	*Vacherin – white peach, blackberries, verbena*
Carpaccio d'ananas – menthe, citron vert	24.-	*Pineapple carpaccio – mint, lime*
Paris-Brest – noisettes du Piémont	24.-	*Paris-Brest – Piedmont hazelnuts*
Tarte tatin tiède – glace vanille grillée crème double	22.-	*Warm apple tatin – roasted vanilla ice cream double cream*
Glace et Sorbet –	6.-/boule	*Ice cream and sorbet –*