

## ENTRÉES · STARTERS

---

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	34.-	« Popcorn shrimp » – <i>Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise</i>
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/54.-	<i>Beef tartare – crispy smoked paprika</i>
✓ Stracciatella di bufala – truffe d'été	37.-	<i>Stracciatella di bufala – ✓ summer truffle</i>
Carpaccio de poulpe – citron, wasabi	32.-	<i>Octopus carpaccio – lemon, wasabi</i>
✓ Salade de pousses d'épinards – truffe d'été, haricots verts parmesan, miso	36.-	<i>Baby spinach salad – ✓ summer truffle, green beans parmesan, miso</i>
Salade César – volaille ou gambas	38.-	<i>Caesar salad – poultry or prawns</i>

## CRU · RAW

---

Ceviche de daurade – truffe d'été soja, citron vert	35.-	<i>Seabream ceviche – summer truffle soy, lime</i>
Tartare de thon rouge – avocat, sésame, sauce ponzu	34.-	<i>Red tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce</i>
Ceviche de crevettes bleues – leche de tigre, coriandre, grenade	29.-	<i>Swiss shrimps ceviche – leche de tigre, coriander, pomegranate</i>
Riz croustillant – tartare de saumon crémeux tobiko, jalapeño	29.- 4 pces	<i>Crispy rice – creamy salmon tartar tobiko, jalapeño</i>
Riz croustillant – tartare de thon crémeux cébette	29.- 4 pces	<i>Crispy rice – Creamy tuna tartar spring onion</i>
Riz croustillant – tartare de seriole crémeux	29.- 4 pces	<i>Crispy rice – Creamy yellowtail tartar</i>

## DE SAISON · SEASONAL

---

Salade de homard – coeur de laitue, avocat sauce cocktail, fines herbes	58.-	<i>Lobster salad – iceberg lettuce, avocado cocktail sauce, herbs</i>
Chair de tourteau – consommé crustacés, yuzu	38.-	<i>Crab meat – shellfish broth, yuzu</i>
Melon – basilic, chèvre frais, huile d'olive	28.-	<i>Melon – basil, fresh goat cheese, olive oil</i>
Artichauts violets – roquette, parmesan, jus acidulé	32.-	<i>Purple artichokes – arugula, parmesan, sour jus</i>
Risotto – tomate, stracciatella, origan	38.-	<i>Risotto – tomato, stracciatella, oregano</i>
Tomates anciennes – vinaigrette myrtille, zestes de citron	30.-	<i>Heirloom tomatoes – blueberry dressing, lemon zest</i>

## PÂTES · PASTA

---

Spaghetti homard –	64.-	<i>Lobster spaghetti –</i>
Raviolis aux coquillages – gambero rosso, marjolaine	48.-	<i>Shellfish ravioli – gambero rosso, marjoram</i>
✓ Penne all'arrabiata – tomate, ail, piment	32.-	<i>Penne all'arrabiata – ✓ tomato, garlic, chili</i>

## POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

---

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	168.-	<i>Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people</i>
Sole Meunière ou grillée, 600gr	90.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600gr</i>
Black cod – mariné au miso	48.-	<i>Black cod – miso marinated</i>
Turbot, 200gr	50.-	<i>Turbot, 200gr</i>
Pavé de bar, 200gr	46.-	<i>Seabass fillet, 200gr</i>
Calamar entier en persillade, 300gr	48.-	<i>Snacked parsley squid, 300gr</i>

**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*

## V I A N D E S · M E A T S

---

### BŒUF – SUISSE

### BEEF – SWISS

Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	160.-	Prime rib, 1kg for 2 people
Filet, 200gr	68.-	Fillet, 200gr
Le cheeseburger, 200gr lard fumé, cheddar Suisse	42.-	Cheeseburger, 200gr bacon, Swiss cheddar

### VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

### VEAL – SWISS LIMOUSINE

Côte épaisse, 300gr	60.-	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	54.-	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.*

## G A R N I T U R E S · S I D E S

---

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