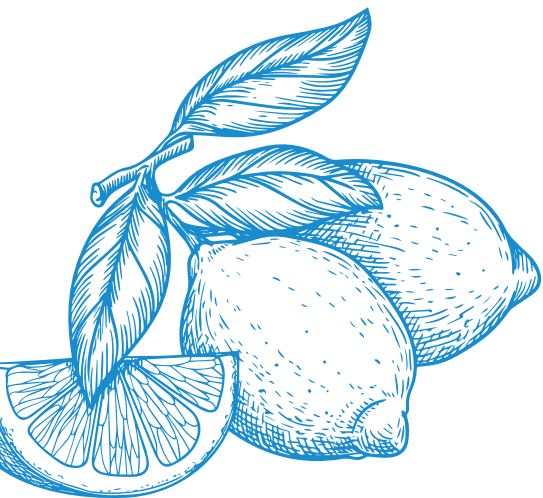


ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Déclinaison de tomates, gazpacho de framboise et basilic thaï	14 / 25
Tomato variation, raspberry gazpacho and Thai basil	
Pastèque rôtie, fêta, menthe, condiment citron et noix	15 / 26
Roasted watermelon, feta, mint, lemon and walnut condiment	
Carpaccio de veau, câpres et radis daïkon, croustille de sésame noir	16 / 28
Veal carpaccio, capers and daikon radish, black sesame crisp	
Rémoulade de crabe, gingembre et céleri, cappuccino coco-citronnelle	16 / 28
Crab rémoulade, ginger and celery, coconut-lemongrass espuma	
Ceviche de daurade, avocat et ail noir, jaune d'œuf confit, « leche de tigre »	16 / 28
Sea bream ceviche, avocado and black garlic, confit egg yolk, « leche de tigre »	



BOWL / BOWL

Houmous, concombre, edamame, avocat, pickles d'oignons rouges, mangue, sashimi de saumon, wakame, graines de sésame, sauce ponzu	CHF 32
Hummus, cucumber, edamame, avocado, pickled red onions, mango, salmon sashimi, sakame, sesame seeds, ponzu sauce	

RISOTTO ET GNOCCHIS / RISOTTO AND GNOCCHI

Riz vénéré à l'encre de seiche et xérès, palourdes, parmesan et agrumes	35
Venere rice with squid ink and sherry, clams, parmesan and citrus	
Gnocchis de pomme de terre, sauce marinara aux fraises, tomates cerises confites, pesto basilic / estragon / pistache	32
Potato gnocchi, strawberry marinara sauce, confit cherry tomatoes, basil–tarragon–pistachio pesto	

BURGERS / BURGERS

Classique : Bun aux céréales*, steak de bœuf, tapenade de tomate, roquette, oignons rouges, bacon, taleggio	32
Classic: cereal bun *, beef patty, tomato tapenade, arugula, red onions, bacon, taleggio	

Végétarien : Bun aux céréales*, Planted chimichurri, sauce burger, roquette, cheddar	32
Vegetarian: Cereal bun*, Planted chimichurri, burger sauce, arugula, cheddar	



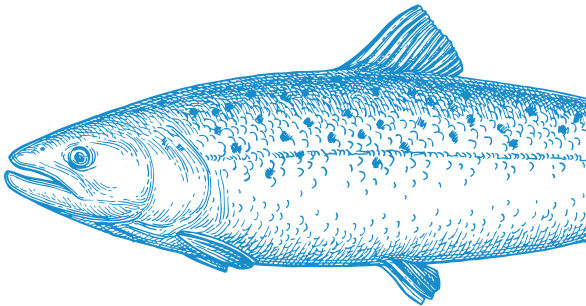
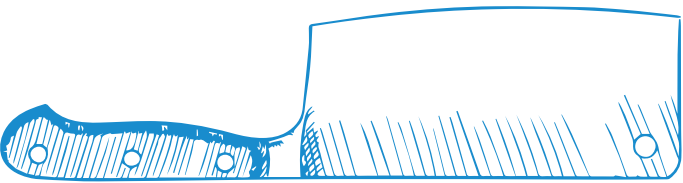
GARNITURES – 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.– par supplément de garniture)

Pommes grenailles Backed baby potatoes	Salade verte Green salad	Légumes verts Green vegetables
Purée de pomme de terre* Mashed potatoes	Frites* French fries	Riz basmati Basmati rice



VIANDES / MEATS

Suprême de poulet jaune, crème de maïs, tempura de maïs tandoori, cerises rôties	35
Yellow chicken breast supreme, corn cream, tandoori corn tempura, roasted cherries	
Veau confit, mini-légumes et pesto de poivrons rouges	38
Confit veal, baby vegetables and red pepper pesto	
Filet de bœuf, lissé d'ail doux et ail frit, mesclun d'oignons doux	42
Beef fillet, mild garlic purée and fried garlic, sweet onion salad	



POISSONS / FISHES

Filets de perches de « Loë »	54
Perch fillets from « Loë »	
Pavé de bar, salsa de tomates et nectarines, coulis de courgette et coriandre	43
Sea bass steak, tomato and nectarine salsa, zucchini–coriander coulis	
Steak d'espadon snacké, salicorne à l'orange et noisette du Piémont, jus de volaille aux figues	40
Seared swordfish steak, samphire with orange and Piedmont hazelnuts, fig-infused poultry jus	

DESSERTS / DESSERTS

Fraises marinées au basilic, sablé breton et chantilly tonka–mascarpone	10
Basil-marinated strawberries, Breton shortbread and tonka–mascarpone whipped cream	
Tiramisu pistaches–framboises	10
Pistachio–raspberry tiramisu	
Cheesecake à la baie d'acaï, figues et spéculos, sorbet citron vert	11
Açaï berry cheesecake, figs and speculoos, lime sorbet	
Mousse chocolat Villars « Açaïou 70 % », crumble cacao, glace chocolat grand cru fleur de sel	12
Villars «Açaïou 70%» chocolate mousse, cocoa crumble, grand cru chocolate & fleur de sel ice cream	
Café gourmand	12
Mini desserts & coffee	



Glace au choix « L'Artisan Glacier » / Choice of ice creams

1 boule CHF 4.– 2 boules CHF 7.– 3 boules CHF 9.–

Glace : Vanille, Chocolat grand cru fleur de sel, Café, Caramel, Cacahuète, Double crème, Dulce de leche
Sorbets : Abricot du Valais, Citron vert, Exotique, Fruits rouges, Mandarine, Noix de coco
Ice cream: Vanilla, Grand cru chocolate with fleur de sel, Coffee, Caramel, Peanut, Double cream, Dulce de leche
Sorbets: Valais apricot, Lime, Exotic fruits, Red berries, Mandarin, Coconut

MENU ENFANT / KIDS MENU CHF 20.–
(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

PLAT AU CHOIX

Penne sauce tomate et parmesan Penne with tomato sauce and parmesan	Pavé de saumon, frites et salade Salmon steak, fries and salad	Blanc de volaille, frites et salade Chicken breast, fries and salad
--	---	--

DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits, sirop vanille Fruit salad with vanilla syrup	Boule de glace vanille ou chocolat Scoop of vanilla or chocolate ice cream
---	---



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
« The asterisk (*) means that the dish does not meet the requirements of the Fait Maison label. »

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses – TVA 8,1% incluse – VAT is included in our prices

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avvertir notre personnel de service. – For any allergies or food restrictions, please inform our staff.