

## ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

CHF

**Tomates plurielles, pesto, givrée de mozzarella, balsamique** 15  
*Variety of tomatoes, pesto, frosted mozzarella, balsamic*

**Carpaccio de truite** 16  
**pomme de terre, oignons rouges, carottes, crème de hareng**  
*Carpaccio of rainbow trout, potatoes, red onions, carrots, cream of herring*

**Melon, tartare pastèque-concombre, jambon de Parme** 15  
*Melon, watermelon-cucumber tartar, Parma ham*

**Tartelette de légumes grillés & fromage frais** 14  
**crème de légumes, vinaigrette fraise-échalote**  
*Grilled vegetables & cream cheese tartlet, cream of vegetables, strawberry and shallot dressing*

**Salade César, poulet paprika** 16  
*Ceasar salad, chicken paprika*

## PLATS / MAIN COURSES

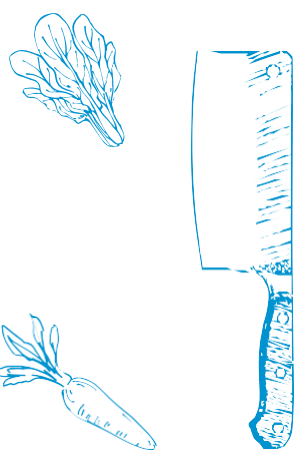
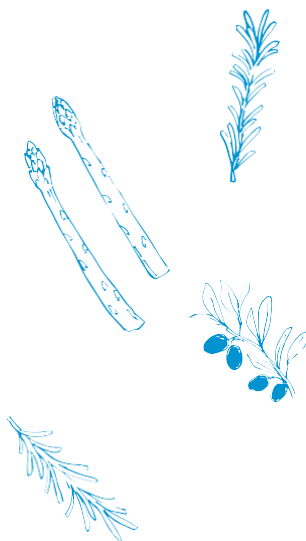
CHF

**Braisé de bœuf, déclinaison de carottes** 34  
*Braised beef, mixed texture of carrots*

**Pavé de thon mi-cuit** 36  
**granola graines-épices, aubergine confite, houmous**  
*Half-cooked Tuna steak, granola of seeds & spices, confit of eggplant, hummus*

**Volaille de la Gruyère, caponata aubergine-courgette** 38  
*Poultry from Gruyère, eggplant and zucchini caponata*

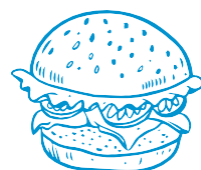
**Merlu des côtes françaises, bouillon perlé, mini-légumes** 32  
*Hake from french coast, broth, small vegetables*



**BURGER AQUATIS**  
(Steak de bœuf OU avocat-mais, pousses d'épinards, tomate, oignons rouges, gruyère, sauce cocktail)

"AQUATIS" BURGER  
(Minced beef OR avocado-corn, baby spinach, red onions, gruyère cheese, cocktail sauce)

**CHOISISSEZ :** 29  
1. VOTRE PAIN :  
NATURE, PAVOT OU SÉSAME  
2. LA CUISSON  
3. LA GARNITURE



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

**Pommes grenaille rôties**  
*Roasted new potatoes*

**Salade verte**  
*Green salad*

**Légumes de saison & champignons**  
*Seasonal vegetables & mushrooms*

**Purée de pomme de terre**  
*Mashed potatoes*

**Frites**  
*French fries*

**Fregola Sarda tomate-basilic**  
*Tomato-basil fregola sarda pasta*



**Provenances:** Truite : France / Saumon : Norvège / Poulet, Bœuf : Suisse / Thon : Océan Indien / Merlu, hareng, coque : Atlantique Nord-Est

**Origin:** Trout : France / Salmon: Norway / Chicken, Beef : Switzerland / Tuna: Indian Ocean / Hake, herring, shell : North-East Atlantic

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA 7,7% incluse

## PLATS SIGNATURE

CHF

**Risotto tomate, olives de Kalamata, copeaux de parmesan** 29  
**roquette, jambon de Parme**  
*Tomato risotto, Kalamata olives, parmesa, cheese, rocket salad, Parma ham*

**POKE BOWL au saumon mariné** 29  
(Riz sushi aux sésames & oignons frits, avocat, edamame  
tomate cerise, concombre, radis, choux rouges, oignons cébette)  
*Marinated salmon POKE BOWL*  
(Fried onions & sesame sushi rice, avocado, edamame, cherry tomato  
cucumber, radish, red cabbage, spring onions)

**Linguine à la bisque d'écrevisse, coques** 29  
*Crayfish bisque linguine pasta, shells*



## DESSERTS / DESSERTS

CHF

**Tartelette au chocolat Villars « ACAÏOU » 70%, noisettes** 12  
*Villars chocolate tartlet, 70% « ACAÏOU », nuts*

**Fraise au sucre & son gaspacho, glace fraise** 9  
*Strawberry & its gaspacho, strawberry ice cream*

**Fenouil poché, fève de Tonka & sucre muscovado** 10  
**crumble de pain d'épice, glace crème double**  
*Poached fennel, Tonka bean & muscovado sugar*  
*Gingerbread, double-cream ice cream*

**Abricot rôti au miel-thym-romarin, douceur coco & granola** 9  
*Honey-thyme & rosemary roast apricot, granola & coconut*

**Café gourmand** 12  
*Gourmet coffee*

**Glace**  
(Chocolat, vanille, double crème meringue, stracciatella, fraise,  
framboise, citron, mangue, passion, coco, expresso, caramel, poire)

1 boule CHF 4.– 2 boules CHF 7.– 3 boules CHF 10.–



## MENU ENFANT / KIDS MENU CHF 19.–

(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / FOR CHILDREN UNDER 12)

### PLAT AU CHOIX

**Risotto de coquillettes au jambon**  
(sans accompagnement)  
*Risotto of coquillettes with ham*  
(side order not included)

**Crêpe garnie au jambon**  
**œuf & gruyère**  
*Crepe stuffed ham, egg*  
& gruyere cheese

**Poisson pané au cornflakes**  
*Corn flakes breaded fish*

### ACCOMPAGNEMENT

**Frites, penne ou légumes du jour**  
*French fries, penne pasta or vegetables of the day*

### DESSERT AU CHOIX

**Moelleux au chocolat**  
*Soft chocolate cake*

**Carpaccio d'ananas, granola & sorbet coco**  
*Pineapple carpaccio, granola & coconut sorbet*

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses  
TVA 7,7% incluse