

APERITIF & BITTER

Martini blanc 15.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Martini rouge 15.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Cynar 16.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Campari 23 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Suze 20 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Porto rouge Sandemann 19 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Pastis 51, Ricard 45 % vol.	4 cl	CHF	9.00
½ Pastis, ½ Ricard 45 % vol.	2 cl	CHF	4.50
Kir vin blanc	1 dl	CHF	6.00
Spritz (Prosecco et Aperol)	1 dl	CHF	16.00

GIN, RHUM, VODKA & TEQUILA

Hendrick's Gin 41.4% vol.	4 cl	CHF	16.00
Rhum Bacardi blanc et brun 37.5 % vol.	2 cl	CHF	6.00
Rhum Don Papa 7 ans 40 % vol.	4 cl	CHF	15.00
Vodka Absolut 40 % vol.	2 cl	CHF	6.00
Tequila Sierra Silver 40 % vol.	2 cl	CHF	6.00
(accompagnement long drink CHF 2.00 de supplément)			

WHISKY

J&B 40 % vol.	4 cl	CHF	10.00
Jack Daniel's 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
Johnnie Walker Black Label 40 % vol.	4 cl	CHF	14.00
Chivas Regal 12ans 40 % vol.	4 cl	CHF	14.00
Glenfiddich 43 % vol.	4 cl	CHF	15.00
Lagavullin 16 ans 43 % vol.	4 cl	CHF	16.00
(accompagnement long drink CHF 2.00 de supplément)			

EAU DE VIE & DIGESTIF

Armagnac VSOP Paul Vignau 40 % vol.	2 cl	CHF	10.50
Calvados Père Magloire 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP 40 % vol.	2 cl	CHF	10.50
Grappa Cru-Riserva Paesanella 41% vol.	2 cl	CHF	8.00
Grappino Bianco 40 %vol.	2 cl	CHF	10.00
Grappino Oro 40 %vol.	2 cl	CHF	12.00
Eau de vie de pomme Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	5.00
Williamine Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Abricotine Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Kirsch Morand 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Marc de Bourgogne 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Framboise 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Vieille Prune 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00

Cette étrange lumière que le soleil tirait de l'eau

Les entrées

Salade verte en toute simplicité		CHF	7.00
<i>Green salad in all simplicity</i>			
Salade gourmande de saison		CHF	9.00
<i>Seasonal gourmet salad</i>			
Daurade traitée comme un ceviche, mangue et papaye, écume coco et gingembre 100g		CHF	22.00
<i>Seabream treated like a ceviche, mango and papaya, coconut and ginger foam</i> 150g		CHF	28.00
✓ Givrée d'eau de tomate à l'anis, crème de burrata, tomate grappe, sorbet basilic		CHF	21.00
<i>Frosty tomato water with anise, burrata cream, trusses tomato, basil sorbet</i>			
Tartare de bœuf , sauce chimichurri, purée d'avocat grillé à l'huile de pistache 100g		CHF	22.00
<i>Beef tartar, chimichurri sauce, grilled avocado puree with pistachio oil</i> 150g		CHF	28.00
Rafrâichi de brocolis , gambas rôties, citronnelle et menthe		CHF	24.00
<i>Refreshed broccoli, roasted gambas, citronella and mint</i>			

Douce, calme ou vive, l'eau source de vie

Filet de loup , bisque légère, fenouil, pommes de terre et tomates en salpicon		CHF	39.00
<i>Seabass fillet, light bisque, fennel, potatoes and tomatoes in salpicon</i>			
Dos de truite à la meunière, bouillon de chasselas, gruyère, noix et livèche		CHF	38.00
<i>Trout back "meunière", chasselas broth, Gruyère cheese, nuts and lovage</i>			
Lotte raidie au beurre de safran, vivifiée de pamplemousse et gentiane		CHF	42.00
<i>Stiffened monkfish with saffron butter, grapefruit and gentian quickened</i>			
Cabillaud assaisonné d'une vierge de poulpe, chorizo ibérique, fèves et kumquat		CHF	35.00
<i>Cod seasoned with an octopus virgin sauce, Iberian chorizo, beans and kumquat</i>			

Ferme et pâturage

Cœur d'entrecôte Parisienne , beurre échaloté, moelle et poivre de Madagascar		CHF	36.00
<i>Heart of rib steak "Parisienne", shalloted butter, marrow and Madagascar pepper</i>			
Volaille fermière rôtie, toastinette d'abattis à la marjolaine glacée au marsala		CHF	36.00
<i>Roasted farm poultry, small toast of giblets with marjoram glazed in marsala</i>			
Agneau de pays confit, citron, piquillos, olive taggiasche, fromage frais et jus épicé		CHF	38.00
<i>Confit country lamb, lemon, piquillos, Taggiasche olives, cottage cheese and spicy juice</i>			
Quasi de veau au sautoir, compotée d'oignons aux raisins blonds, touche acidulée		CHF	42.00
<i>Veal rump cooked in a frying pan, onions compote with yellow grapes, acidulous touch</i>			

✓ : Plat végétarien / Vegetarian dish

Trattoria

Risotto Carnaroli safrané, Pata Negra, émulsion au chorizo, salades amères CHF 28.00
Carnaroli Risotto with saffron, Pata Negra, chorizo emulsion, sour salads

Légumes ✓

Écrasé de pommes de terre nouvelles à la ciboulette, légumes de saison, poudre d'olives CHF 22.00
Mashed new potatoes with chive, seasonal vegetable, olive powder

Coup de cœur

Entrecôte rassie, sur os, rôtie (500gr)
Sauce chimichurri, mousseline de pommes de terre et salade criolla
Roasted rib steak on the bone
Chimichurri sauce, mashed potatoes and criolla salad

CHF 96.00

(Prix pour deux personnes)
(Rate for 2 people)

Les desserts

Ananas caramélisé et son coulis au basilic, sorbet citron pressé, éclats de sablé cacao CHF 12.00
Caramelized pineapple with its basil coulis, squeezed lemon sorbet, cocoa shortbread chips

Crèmeux au fromage blanc, confit de fraise à l'eau de rose, crumble aux dragées CHF 12.00
Creamy cottage cheese, strawberry confit with rosewater, dragees crumble

Mousse légère Manjari, brownie, crème glacée au praliné, gel de myrtilles CHF 12.00
Manjari light mousse, brownie, praline ice cream, blueberry gel

Crème brûlée à la reine-des-prés, croque chocolat CHF 12.00
Crema brulee with meadowsweet, chocolate crispy

Café gourmand CHF 12.00
Coffee with mignardises

Les boissons

MINERALE

Henniez bleue, verte	50 cl	CHF	6.00
Henniez bleue, verte	75 cl	CHF	7.70
San Pellegrino	50 cl	CHF	6.00

Thé froid citron, pêche	30 cl	CHF	3.90
Romanette citron	33 cl	CHF	5.00
Jus de pommes Ramseier	33 cl	CHF	5.00
Coca-Cola, light ou zéro	33 cl	CHF	5.00
Rivella bleu, rouge	33 cl	CHF	5.00

Schweppes tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	30 cl	CHF	5.00
San Pellegrino bitter	10 cl	CHF	5.00
Jus et nectar de fruits Alain Milliat (Pêche, tomate, orange, mangue et fraise)	20 cl	CHF	6.50
Sirop à l'eau	30 cl	CHF	2.50
Sportif Coca	30 cl	CHF	3.00

BOISSON CHAUDE

Thé		CHF	4.30
Café, expresso		CHF	4.40
Cappuccino, renversé		CHF	4.60
Chocolat, Ovomaltine		CHF	4.50

BIERE

Grimbergen (Bière Blanche)	25 cl	CHF	5.00
Grimbergen (Bière Blanche)	50 cl	CHF	8.00
Carlsberg	25 cl	CHF	5.00
Carlsberg	50 cl	CHF	8.00
Feldschlösschen Pression	30 cl	CHF	4.50
Feldschlösschen Pression	50 cl	CHF	7.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	CHF	5.00

LIQUEUR

Cointreau 40 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Bailey's Irish Cream 17 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Grand-Marnier 40 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Amaretto Disaronno 28 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Limoncello 25 % vol.	2 cl	CHF	8.00

Vins rosés

Suisse et France

Mondeuse Rosé , Cave Berthaudin Speed Tasting	75cl	32.00
Côtes de Provence , Château Ferry Lacombe « Haedus » 2015	75cl	35.00
Côtes de Provence, Cru Classé , Château Sainte Marguerite 2016	75cl	55.00

Champagne et Prosecco

Prosecco Doc Extra Dry , Bernardi	75cl	49.00
	10cl	10.00
Champagne Bruno Paillard brut Première Cuvée	75cl	95.00
	37.5cl	55.00
	10cl	16.00
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	75cl	125.00
	37.5cl	70.00
	10cl	16.00
Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	135.00

Vins ouverts

Blanc Suisse et étranger

Entre-Deux-Mer , Château Haut Pougnan, Bordeaux	1dl	CHF	6.50
Gewürztraminer Coleccion , Viñas del Vero, Somontano	1dl	CHF	6.50
Chardonnay , La Maison du Moulin	1dl	CHF	7.00

Rosé Suisse et étranger

Mondeuse Rosé , Cave Berthaudin Speed Tasting	1 dl	CHF	6.00
Côtes de Provence , Château Ferry Lacombe « Haedus » 2015	1 dl	CHF	6.50
Côtes de Provence, Cru Classé , Château Sainte Marguerite 2016	1 dl	CHF	8.00

Rouge Suisse et étranger

Mosaïque du Maraudeur , Domaine Cordonier & Lamon	1dl	CHF	8.00
Gamaret-Garanoir , Collection Expression	1dl	CHF	8.00
Clarendelle , Clarence Dillon Wines, Bordeaux	1dl	CHF	8.00

Menu du soir

✓ Givrée d'eau de tomate à l'anis,

crème de burrata, tomate grappe, sorbet basilic

Frosty tomato water with anise, burrata cream, trusses tomato, basil sorbet

Volaille fermière rôtie,

toastinette d'abattis à la marjolaine glacée au marsala

Roasted farm poultry, small toast of giblets with marjoram glazed in marsala

Crème brûlée à la reine-des-prés, croque chocolat

Crème brulée with meadowsweet, chocolate crispy

CHF 62.00

(Prix par personne, minimum deux personnes)

(Rate per person, for at least 2 people)

Pour les petits poissons (moins de 12 ans)

Entrée	CHF	5.00
Plat principal	CHF	12.00
Dessert	CHF	4.00

... à choisir dans les propositions ci-dessous :

Une petite entrée pour commencer

Velouté de légumes de saison
Cocktail de crevettes, avocat et pomme verte
Tomates cerise et mozzarella au pesto

Pâtes ou viande

Pâtes à la sauce tomate, au basilic
Burger de bœuf, fromage, pommes frites
Nuggets de poulet, sauce tartare, pommes frites

Dessert sans aucun doute

Boule de glace et son croustillant
Brownie chocolaté, glace vanille, coulis de fruits,
Sélection de glaces et sorbets
Salade de fruits frais

Provenance de nos viandes : Bœuf et Veau : Suisse. Agneau : Irlande. Volaille : Suisse / France

Vins blancs

Suisse

Lavaux

St Saphorin , J&M Dizerens, Lutry	2016	70cl	36.00
Calamin Grand Cru , La Béguine, J&M Dizerens, Lutry	2016	70cl	48.00

La Côte

Château de Perroy , Cuvée Prestige AOC	2015	75cl	41.00
Chardonnay , La Maison du Moulin	2015	70cl	48.00

Chablais

La maison du Lézard , Blanc de Noir, Ollon	2016	75cl	48.00
Chant des Resses Grand Cru , Yvorne	2016 2015	50cl 75cl	30.00 60.00

Valais

Johannisberg de Chamoson , Le Grand Schiner, Albert Biollaz	2015	75cl	48.00
--	------	------	-------

Etranger

Entre-Deux-Mer , Château Haut Pognan	2014	75cl	36.00
Gewürztraminer Coleccion , Viñas del Vero, Somontano	2015	75cl	41.00
Chablis 1^{er} Cru , Beauroy, La Chablisienne	2015	75cl	62.00

Vins rouges

Suisse

Lavaux

Pinot Gamay de Lavaux , Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	2015	70cl	32.00
Lune Noire , Les Frères Dubois	2013	70cl	55.00

La Côte

Le Setin , Domaine de Penloup, Graenicher, Tartegnin	2015	70cl	40.00
Gamaret-Garanoir , Collection Expression	2015	75cl	46.00
Pinot Noir de Féchy , Charme-Feu, Cave du vieux coteau	2014	140cl	130.00

Chablais

Pinot Noir , Feu d'Amour Yvorne	2014	50cl	30.00
	2014	75cl	47.00

Valais

Mosaïque du Maraudeur , Domaine Cordonier & Lamon	2014	75cl	64.00
--	------	------	-------

Tessin

Merlot , Riserva La Prella	2013	50cl	45.00
	2013	75cl	85.00

Etranger

Syrah , Domaine Yves Cuilleron, Les vignes d'à côté	2014	75cl	40.00
Primoduca , Primitivo di Manduria, Italia	2014	75cl	43.00
Crozes Hermitage , Cave de Tain, France	2013	75cl	49.00
Tempranillo , Parcela 23, Finca Constancia, España	2015	140cl	95.00