

Cette étrange lumière que le soleil tirait de l'eau

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 ou blanc 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 Comte Joseph VS 40 % vol.	2 cl	CHF	12.50
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

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>		
Maki de truite marinée à l'aneth, acidulé au yuzu, saké et sésame grillé	CHF	24.00
<i>Trout maki marinated in dill, yuzu, sake and grilled sesame</i>		
Gamberoni cuit au court-bouillon, crémeux de pois chiches, condiment, datte et citron	CHF	22.00
<i>Gamberoni cooked in court-bouillon, cream of chickpeas, seasoning, date and lemon</i>		
✓ Crèmeux de champignons herbacés, œuf mollet, espuma gruyère et noix caramélisées	CHF	22.00
<i>Mushroom cream with herbs, soft-boiled egg, espuma of Gruyère en caramelized nuts</i>		
Ravioles de foie gras de canard, bouillon foisonné à la citronnelle, poudre de cacahuètes	CHF	25.00
<i>Duck foie-gras raviole, whipped broth with lemon grass, peanuts powder</i>		

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

Noix de St-Jacques , étuvée de poireaux, vieille mimolette, émulsion au panais et raifort	CHF	42.00
<i>Scallops, stewed leeks, old mimolette, emulsion of parsnip and horseradish</i>		
Filet de truite de Chamby, compotée d'herbes, réduction au beurre noisette et vin jaune	CHF	37.00
<i>Steamed Chamby trout fillet, herbs compote, reduction of butter and yellow wine</i>		
Cœur de cabillaud cuisiné à la marjolaine, expression automnale "Terroir Vaudois"	CHF	38.00
<i>Cod "heart" cooked with marjoram, fall expression of "Vaud Terroir"</i>		
Dos de saumon "Label Rouge" au safran et Amaretto, fregola sarda cressonnière	CHF	38.00
<i>"Red Label" salmon back with saffron and Amaretto, fregola sarda with cress</i>		

Ferme et pâturage

Tartare de veau , crème d'oignons, voile de Gruyère, vinaigrette de champignons acidulés	CHF	32.00
<i>Veal tartar, onion cream, Gruyère veil, dressing with acidulated mushrooms</i>		
Poitrine de volaille rôtie à l'échalote, crème au poivre vert et graines de moutarde	CHF	36.00
<i>Poultry breast roasted with shallots, cream with green pepper and mustard seeds</i>		
Entrecôte Parisienne "Grand Cru" laquée au moût de soja, croustillant aux pruneaux	CHF	49.00
<i>Rib steak "Parisienne" lacquered with soya must, crusty with prunes</i>		
Dos de chevreuil , purée de racines, gelée fruitée de cassis terreux, jus café grillé	CHF	44.00
<i>Deer back, roots puree, fruity blackcurrant jelly, grilled coffee juice</i>		

Plat signature

Risotto Carnaroli safrané, Culatello San Valentino, émulsion au chorizo, salades amères CHF 29.00
Carnaroli Risotto with saffron, Culatello San Valentino ham, chorizo emulsion, sour salads

Légumes ✓

Croquant de céréales, crémeux de courge au fromage frais, vinaigrette thaïe CHF 26.00
Cereals crunchy, pumpkin cream with fresh cheese, thai seasoning

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

Croquant Pomme, poire, chocolat, crème glacée vanille Bourbon CHF 12.00
Apple crunchy, pear, chocolate, Bourbon vanilla ice cream

Panna cotta au lait de brebis, compotée de figes, crumble speculoos, glace cannelle CHF 12.00
Panna cotta with sheep milk, fig compote, speculoos crumble, cinnamon ice cream

Palette de glaces et sorbets maison, financier et fruits frais CHF 12.00
Various homemade ice creams and sorbets, financier and fresh fruits

Tartelette autour de l'agrume, confit de cédrat, mousse yuzu, sorbet citron vert safrané CHF 12.00
Citrus pie, candied citron, yuzu foam, saffron lime sorbet

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
Sirop à l'eau	30 cl	CHF	2.50
Sportif Coca	30 cl	CHF	3.00
Jus de fruits Granini : Tomate, poire, abricot, pêche	25 cl	CHF	5.00

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

Rosé Mondeuse Privilège, Cave Berthaudin 2016	75cl	32.00
Côtes de Provence, Cru Classé, Château Sainte Marguerite 2016	75cl	55.00

Champagne et Prosecco

Prosecco Kenko DOC	75cl	49.00
	1dl	10.00
Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée	75cl	95.00
	37.5cl	55.00
	1dl	16.00
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	75cl	125.00
	37.5cl	70.00
	1dl	16.00
Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	135.00

Vins ouverts

Blanc Suisse et étranger

Gewürztraminer Coleccion, Viñas del Vero, Somontano	1dl	CHF	6.50
Clarendelle, Bordeaux AOC, 2016	1dl	CHF	7.50
Château de Vufflens, Grand Cru 2017, Bolle	1dl	CHF	6.50

Rosé Suisse et étranger

Rosé Mondeuse Privilège, Cave Berthaudin 2016	1 dl	CHF	6.00
Côtes de Provence, Cru Classé, Château Sainte Marguerite 2016	1 dl	CHF	8.00

Rouge Suisse et étranger

Gamaret-Garanoir, Collection Expression, la Côte	1dl	CHF	7.00
Clarendelle, Bordeaux AOC, 2012	1dl	CHF	7.50
Pinot Noir Vaudois, Les Frères Dubois, Cully	1dl	CHF	6.00
Terre Nere, Etna rosso 2016, Italie	1dl	CHF	7.00

Menu du soir

Noix de St-Jacques, étuvée de poireaux, vieille mimolette, émulsion au panais et raifort
Scallops, stewed leeks, old mimolette, emulsion of parsnip and horseradish

Entrecôte Parisienne "Grand Cru" laquée au moût de soja, croustillant aux pruneaux
Rib steak "Parisienne" lacquered with soya must, crusty with prunes

Tartelette autour de l'agrumes, confit de cédrat, mousse yuzu, sorbet citron vert safrané
Citrus pie, candied citron, yuzu foam, saffron lime sorbet
CHF 72.00

(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, Chevreuil : Autriche. Volaille et Foie gras : France. Culatello : Italie.
Provenance de nos produits de la mer : Gamberoni : Argentine, Noix de St-Jacques : USA, Truite : Suisse, Saumon : Écosse, Cabillaud : Islande*

Vins blancs

Lavaux

Le Chasselas Tradition , Domaine de Daley	2016	70cl	34.00
Chardonnay , Élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	2015	70cl	42.00

La Côte

La Licorne Blanche , Assemblage de cépages	2016	75cl	39.00
Viognier , Privilège La côte	2015	70cl	52.00

Valais

Petite Arvine Les Perches , Benoît Dorsaz	2016	75cl	69.00
Muscat , Réserve Des Administrateurs, AOC	2016	75cl	39.00

Genève

Sauvignon Blanc , J -P. Pellegrin, AOC	2016	75cl	69.00
---	------	------	-------

France

Riesling Les Jardins , Domaine Ostertag	2016	75cl	42.00
Pouilly-Fumé Les Angelots , Masson-Blondelet	2016	75cl	46.00
Chablis Vieilles Vignes , Jean-Claude Bessin	2015	75cl	56.00

Vins rouges

Lavaux

Pinot Gamay de Lavaux , Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	2016	70cl	34.00
---	------	------	-------

La Côte

Château De Vufflens Grand Cru , Bolle	2016	75cl	38.00
Gamay Vieilles Vignes , Expression, cave de la Côte	2016	75cl	38.00
Gamaret-Garanoir , Expression, cave de la Côte	2015	75cl	46.00

Chablais et Valais

Pinot Noir , Feu d'Amour, Yvorne	2016	50cl	30.00
	2016	75cl	47.00
Syrah , Christophe Abbet, AOC	2015	75cl	69.00
Cornalin Rouge du Pays , Maurice Zufferey	2016	75cl	69.00

Genève

Pellegrin Rouge , Gamay Mondeuse, AOC	2016	75cl	42.00
--	------	------	-------

Tessin et Grisons

Merlot , Riserva La Prella	2014	50cl	45.00
	2014	75cl	85.00
Pinot Noir , sélection, Bovel	2015	75cl	85.00

France

Vacqueyras, Doucinello , Le Sang des Cailloux, Vallée du Rhône	2014	75cl	52.00
St-Joseph rouge Offerus , Jean-Louis Chave, Côte du Rhône	2014	75cl	53.00
Château Poujeaux , CB Moulis, Bordeaux	2014	75cl	78.00
Chorey-Les-Beaune Vieilles Vignes , Michel Gay, Bourgogne	2014	75cl	61.00

Etranger

T. Terre Nere , Etna Rosso, Italie	2016	75cl	42.00
Malbec Reserve , Valle De Uco, Altos las Hormigas, Argentine	2014	75cl	52.00