
ENTRÉES

Salade verte en toute simplicité <i>Green salad in all simplicity</i>	CHF	8.50
Salade gourmande de saison <i>Seasonal gourmet salad</i>	CHF	10.50
Gaspacho de tomate « cœur de bœuf » à l'huile d'olive grecque, toast de pain grillé <i>Tomato soup with Greek olive oil and toast</i>	CHF	15.00
Burratina marinée à l'huile de basilic, tartare de melon et pastèque au piment d'Espelette <i>Burratina marinated with basil oil, melon and watermelon tartar with Espelette pepper</i>	CHF	17.50
Piquillos farcis au fromage de chèvre frais, coulis de poivrons jaune, salade d'endive plurielles <i>Piquillos filled with fresh goat cheese, yellow pepper coulis and endive salad</i>	CHF	18.50
Carpaccio de bœuf assaisonné à la truffe d'été, copeaux de parmesan affinés, salade amère <i>Carpaccio of beef seasoned with summer truffle, Parmesan shavings and salad</i>	CHF	23.00
Salade Caesar « revisitée », filets de perches panés aux chips de crevettes, œuf mollet, vinaigrette aux anchois marinés <i>Revisited Caesar salad, perch fillets breaded with shrimps chips, soft-boiled egg, marinated anchovy vinaigrette</i>	CHF	23.50
Tartare de bœuf tradition (110gr), pommes frites, salade, toasts <i>Traditional beef tartar, french fries, salad garnish and toast</i>	CHF	24.00

POISSONS

 Tubes d'encornets à la plancha, écrasé de pomme de terre, salade amère, jus viande <i>Tubes of squid cooked on the plancha, mashed potatoes, salad, gravy</i>	CHF	30.00
 Salade Caesar « revisitée », filets de perches panés au chips de crevettes, œuf mollet, vinaigrette aux anchois marinés <i>Revisited Caesar salad, perch fillets breaded with shrimps chips, soft-boiled egg, marinated anchovy vinaigrette</i>	CHF	29.50
 Dos de cabillaud confit à la vapeur à basse température, purée de petits pois aux agrumes de saison, émulsion acidulée <i>Cod fish filet steamed at low temperature, pea puree with citrus fruit, tangy emulsion</i>	CHF	37.00
 Pavé de turbot rôti à l'anis vert, pickels et pulpe de concombre épineux <i>Turbot roasted with green anise, pickels and cucumber pulp</i>	CHF	42.00
 Noix de Saint-Jacques snackées, riz sauvage à la sauge et au chorizo Bellota, émulsion à l'orange <i>Snacked scallops, wild rice with sage and Bellota chorizo, orange emulsion</i>	CHF	43.00

VIANDES

 Petits farcis de légumes à la viande de cochon Ibérique et lard du Valais, consommé de bœuf perlé <i>Vegetables filled with Iberian pork meat and Valais bacon, beef consommé</i>	CHF	29.00
 Burger Aquatis, garnitures du Chef <i>Aquatis Burger, Chef's specialities</i>	CHF	29.50
 Ballotine de volaille fermière farcie à la tapenade d'olives noires, fenouil braisé au thym, jus court à l'ail noir <i>Poultry filled with black olive tapenade, braised fennel, black garlic juice</i>	CHF	30.00
 Tartare de bœuf tradition (170gr), pommes frites, salade, toasts <i>Traditional beef tartar, french fries, salad garnish and toast</i>	CHF	36.00
 Filets d'agneaux marinés aux zestes de citron, égrainé de semoule de blé, poireaux crayons grillés, jus acidulé <i>Lamb fillet marinated with lemon zest, wheat semolina, roasted leeks, tangy juice</i>	CHF	39.00
 Entrecôte de bœuf (200gr) rassis sur os en « Tagliata », vierge de roquette au grana padano, pomme de terre boulangère <i>Beef Entrecote (200gr) in « Tagliata », rocket salad with grana padano cheese, boulangere potatoes</i>	CHF	44.00

PLATS VÉGÉTARIENS

Gnocchi de pomme de terre, crème de basilic Thaï au curry vert, pickels de radis roses, salade d'herbes fraîches CHF 27.50
Gnocchi of potatoes, Thai basil cream with green curry, pickels of red radish, salad

Piquillos farcis au fromage de chèvre frais, coulis de poivrons jaune, salade d'endive plurielles CHF 31.00
Piquillos filled with fresh goat cheese, yellow pepper coulis and endive salad

PLAT SIGNATURE

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

CHF 29.00

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 98.00

(Prix pour deux personnes – Rate for 2 people)

DESSERTS

Mousse au chocolat noire by « Ben » rapé de chocolat blond « Dulce » CHF 12.00
Dark chocolate mousse by « Ben » and blond chocolate « Dulce »

Tartelette à la crème de citron jaune, éventail de fraises gariguettes CHF 12.00
Lemon cream tart, strawberries

Palette de glaces et sorbets maison, madeleine tiède à l'écorce de lime CHF 12.00
Various homemade ice creams and sorbets, lime madeleine

Panna cotta à la verveine, marmelade d'agrumes, crumble croustillant aux amandes CHF 12.00
Verbena panna cotta, citrus marmalade, almonds crumble

Café gourmand CHF 12.00
Coffee with mignardises

MENU DU SOIR

Gaspacho de tomate « cœur de bœuf » à l'huile d'olive grecque, toast de pain grillé

Tomato soup with Greek olive oil and toast

Ballotine de volaille fermière farcie à la tapenade d'olives noires, fenouil braisé au thym, jus court à l'ail noir

Poultry filled with black olive tapenade, braised fennel, black garlic juice

Panna cotta à la verveine, marmelade d'agrumes, crumble croustillant aux amandes

Verbena panna cotta, citrus marmalade, almonds crumble

CHF 55.00 / pers. (minimum deux personnes)

(Rate per person, for at least 2 people)

POUR LES PETITS POISSONS (moins de 12 ans)

Une petite entrée pour commencer CHF 5.00

Velouté de légumes de saison

Cocktail de crevettes, avocat et pomme verte

Tomates cerise et mozzarella au pesto

Dessert sans aucun doute CHF 4.00

Boule de glace et son croustillant

Brownie chocolaté, glace vanille, coulis de fruits

Sélection de glaces et sorbets

Salade de fruits frais

Pâtes ou viande CHF 12.00

Pâtes à la sauce tomate, au basilic

Burger de bœuf, fromage, pommes frites

Nuggets de poulet, sauce tartare, pommes frites

Provenances :

Turbot / Hollande ; Noix de St-Jacques / USA ; Encornets / Vietnam ; Perches / Suisse ; Cabillaud / Islande ; Bœuf / Suisse ; Agneau / Pays de Galles ; Volaille / Suisse ; Porc / Suisse

Vins blancs

LAVAUX

Le Chasselas Tradition , Domaine de Daley	2017	70 cl	CHF	34.00
Chardonnay , Élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	2016	70 cl	CHF	42.00

LA CÔTE

La Licorne Blanche , Assemblage de cépages	2016	75 cl	CHF	39.00
Viognier , Privilège La côte	2017	70 cl	CHF	52.00

VALAIS

Petite Arvine Les Perches , Benoît Dorsaz	2017	75 cl	CHF	69.00
Muscat , Réserve Des Administrateurs, AOC	2016	75 cl	CHF	39.00

GENÈVE

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

FRANCE

Pouilly-Fumé Les Angelots , Masson-Blondelet	2017	75 cl	CHF	46.00
Chablis , Moreau Naudet	2016	75 cl	CHF	56.00

ETRANGER

Saar Riesling , Van Volxem, Allemagne	2016	75 cl	CHF	42.00
--	------	-------	-----	-------

Vins rosés

SUISSE ET FRANCE

Rosé Mondeuse Privilège Cave Berthaudin	2017	75 cl	CHF	32.00
Chardonnay , Élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	2017	75 cl	CHF	55.00

Vins rouges

LAVAUX

Pinot Gamay de Lavaux , Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	2017	70 cl	CHF	34.00
---	------	-------	-----	-------

LA CÔTE

Château De Vuflens Grand Cru , Bolle	2017	75 cl	CHF	38.00
---	------	-------	-----	-------

Gamay Vieilles Vignes , Expression, cave de la Côte	2016	75 cl	CHF	38.00
--	------	-------	-----	-------

Gamaret-Garanoir , Expression, cave de la Côte	2016	75 cl	CHF	46.00
---	------	-------	-----	-------

CHABLAIS ET VALAIS

Pinot Noir , Feu d'Amour, Yverne	2017	50 cl	CHF	30.00
---	------	-------	-----	-------

	2017	75 cl	CHF	47.00
--	------	-------	-----	-------

Syrah , Christophe Abbet, AOC	2015	75 cl	CHF	69.00
--------------------------------------	------	-------	-----	-------

Cornalin Rouge du Pays , Maurice Zufferey	2016	75 cl	CHF	69.00
--	------	-------	-----	-------

GENÈVE

Pellegrin Rouge , Gamay Mondeuse, AOC	2017	75 cl	CHF	42.00
--	------	-------	-----	-------

TESSIN ET GRISONS

Merlot , Riserva La Prella	2014	50 cl	CHF	52.00
-----------------------------------	------	-------	-----	-------

	2015	75 cl	CHF	85.00
--	------	-------	-----	-------

Pinot Noir , sélection, Bovel	2015	75 cl	CHF	85.00
--------------------------------------	------	-------	-----	-------

FRANCE

Vacqueyras , Doucinello, Le Sang des Cailloux, Vallée du Rhône	2014	75 cl	CHF	52.00
---	------	-------	-----	-------

St-Joseph rouge Offerus , Jean-Louis Chave, Côte du Rhône	2015	75 cl	CHF	53.00
--	------	-------	-----	-------

Château Poujeaux , CB Moulis, Bordeaux	2014	75 cl	CHF	78.00
---	------	-------	-----	-------

Chorey-Les-Beaune Vieilles Vignes , Michel Gay, Bourgogne	2014	75 cl	CHF	61.00
--	------	-------	-----	-------

ETRANGER

Malbec Reserve , Valle De Uco, Altos las Hormigas, Argentine	2014	75 cl	CHF	52.00
---	------	-------	-----	-------

Champagne et Prosecco

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

Vins ouverts

BLANC SUISSE ET ÉTRANGER

Gewürztraminer Coleccion , Viñas del Vero, Somontano	1dl	CHF	6.50
Chardonnay , élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	1dl	CHF	7.00
Château de Vufflens , Grand Cru 2017, Bolle	1dl	CHF	6.50

ROSÉ SUISSE ET ÉTRANGER

Rosé Mondeuse Privilège , Cave Berthaudin 2017	1 dl	CHF	6.00
Côtes de Provence , Cru Classé, Château Sainte Marguerite 2017	1 dl	CHF	8.00

ROUGE SUISSE ET ÉTRANGER

Gamaret-Garanoir , Collection Expression, la Côte	1dl	CHF	7.00
Pinot Noir Vaudois , Les Frères Dubois, Cully	1dl	CHF	6.00
Terre Nere , Etna Rosso 2017, Italie	1dl	CHF	7.00

Les boissons

MINERALE

Henniez bleue, verte	50 cl	CHF	6.00
	75 cl	CHF	7.70
	1 l	CHF	10.00
San Pellegrino	50 cl	CHF	6.00
Thé froid citron, pêche	33 cl	CHF	5.00
Romanette citron	30 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	20 cl	CHF	4.50

BOISSON CHAUDE

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

BIERE PRESSION

Grimbergen blanche	25 cl	CHF	5.00
	50 cl	CHF	8.00
Carlsberg	25 cl	CHF	5.00
	50 cl	CHF	8.00
Feldschlösschen	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	7.00

BIERE BOUTEILLE

Dr Gab's (Houleuse, pépite, chameau)	33 cl	CHF	8.00
(Ipanema, tempête)	33 cl	CHF	9.00
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

Les boissons

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.	4 cl	CHF	12.00
Rhum Don Papa 7 ans 40 % vol.	4 cl	CHF	15.00
Vodka Absolut 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
Tequila Sierra Silver 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
(accompagnement long drink CHF 2.– 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.– 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
Cognac Rémy Martin V.S.O.P 40 % vol.	2 cl	CHF	15.00
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