

### 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 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

<b>Salade verte</b> en toute simplicité ✓ <i>Green salad in all simplicity</i>	CHF	7.00
<b>Salade gourmande</b> de saison ✓ <i>Seasonal gourmet salad</i>	CHF	9.00
<b>Nem croustillant</b> de saucisson Vaudois, pommes et noix, vinaigrette de primeurs <i>Crunchy nem with Vaud sausage, apple and chestnut, early vegetable vinaigrette</i>	CHF	21.00
<b>Sashimi de thon</b> , crémeux carotte gingembre, condiment passion, pousses de petits pois <i>Tuna sashimi, cream of carrots and ginger, passion fruit seasoning, growths of peas</i>	CHF	24.00
<b>Grosse gambas</b> cuisinée au beurre d'algues, nappée d'une bisque coraillée au basilic <i>Jumbo shrimp cooked in algae butter, topped with a coral colored bisque with basil</i>	CHF	22.00
<b>Foie gras de canard</b> poudré aux pistaches, chutney figues, cardamome, Tonka et Porto <i>Duck foie gras powdered with pistachio, fig chutney, cardamom, Tonka beans and Porto</i>	CHF	26.00

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

<b>Biscuit de féra</b> doré en matelote iodée, bouillon de champignons crémé <i>Fera biscuit gilded in iodised matelote, broth of mushrooms with cream</i>	CHF	32.00
<b>Filet de truite</b> au naturel, zestes de citron, mousseline verte, écume noisette romarin <i>Trout fillet "au naturel", lemon zests, green mousseline, foam with hazelnut and rosemary</i>	CHF	35.00
<b>Dos de cabillaud</b> rôti, infusion de poivre Bourbon et syrah, crème d'aubergine au saté <i>Roasted cod back, Bourbon pepper and Syrah brew, satay eggplant cream, acidulated pickles</i>	CHF	38.00
<b>Noix de Saint-Jacques</b> , voile de San Daniel, carbonara d'oignons, senteurs de café <i>Scallops, veil of San Daniel, onions carbonara, coffee scents</i>	CHF	42.00

### Ferme et pâturage

<b>Bœuf saisi</b> , jus corsé au Château-Chalon, échalotes confites à la moutarde et Gruyère <i>Beef seared on a plate, strong juice with Château-Chalon, shallots candied with mustard and Gruyère</i>	CHF	46.00
<b>Volaille</b> pochée, blondie, légumes au pot, sauce Albuféra, baguette à la farce noble <i>Poached and lighten poultry, vegetable cooked in a pot, Albuféra sauce, baguette with noble stuffing</i>	CHF	36.00
<b>Côte de veau</b> frottée d'herbes à curry, rôtie au sautoir puis déglacée à l'Absinthe <i>Veal rib rubbed with curry herbs, roasted in a frying pan then deglazed with Absinth</i>	CHF	56.00
<b>Agneau</b> rôti à l'origan, aux gousses d'ail, jus au miel de châtaignier, pesto de courgettes <i>Roasted lamb with oregano, garlic cloves, chestnut tree honey juice and zucchini pesto</i>	CHF	38.00

## 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 ✓

**Risotto crémeux** de panais et parmesan en arancini, crumble châtaigne, vinaigrette noix CHF 24.00  
*Parsnip creamy risotto and arancini parmesan, chestnut crumble, nut vinaigrette*

## 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

**Crème brûlée** à la Chartreuse verte et chocolat blanc, crème glacée pistache CHF 12.00  
*Crème brulee with green Chartreuse and white chocolate, pistachio ice cream*

**Sorbet au fromage blanc**, mangue fraîche, meringue et crème légère aux agrumes CHF 12.00  
*Cottage cheese sorbet, fresh mango, meringue and citrus light cream*

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

**Croustillant de riz soufflé**, crémeux chocolat caramel, glace Mars CHF 12.00  
*Crispy of puffed rice, chocolate and caramel creamy, Mars ice cream*

**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

### 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

Crieur Public, Chasselas non filtré, Genève	1dl	CHF	6.00
Gewürztraminer Coleccion, Viñas del Vero, Somontano	1dl	CHF	6.50
Chardonnay, La Maison du Moulin	1dl	CHF	6.00
Larme de Licorne, Vin doux, Bolle	1dl	CHF	9.00

### 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

Pinot Gamay de Lavaux, Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	1dl	CHF	5.00
Crieur Public, Assemblage rouge, Genève	1dl	CHF	7.00
Clarendelle, Clarence Dillon Wines, Bordeaux	1dl	CHF	8.00
Primoduca, Primitivo di Manduria, Italie	1dl	CHF	6.00

## Menu du soir

**Foie gras de canard** poudré aux pistaches,  
Chutney figues, cardamome, fèves de Tonka et Porto  
*Duck foie gras powdered with pistachio, fig chutney, cardamom, Tonka beans and Porto*

**Bœuf saisi** à la plaque,  
Jus corsé au Château-Chalon, échalotes confites à la graine de moutarde et Gruyère  
*Beef seared on a cooking plate, strong juice with Château-Chalon, shallots candied with mustard seeds and Gruyère cheese*

**Crème brûlée** à la Chartreuse verte et chocolat blanc, crème glacée pistache  
*Crème brulee with green Chartreuse and white chocolate, pistachio ice cream*  
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. Agneau : Irlande. Volaille : Suisse  
Provenance de produits de la mer : Gambas : Vietnam, Truite : Norvège, Cabillaud : Islande,  
Thon : France, Noix de St-Jacques : USA, Féra : Canada*



## Vins blancs

### Suisse

#### Lavaux

<b>Le Chasselas Tradition</b> , Domaine de Daley	2015	70cl	34.00
<b>Lune Blanche</b> , Les Frères Dubois	2015	70cl	55.00

#### La Côte

<b>Château de Perroy</b> , Cuvée Prestige AOC	2015	70cl	41.00
<b>Chardonnay</b> , La Maison du Moulin	2015	70cl	48.00

#### Chablais

<b>La Maison du Léopard</b> , Blanc de Noir, Ollon	2016	75cl	48.00
<b>Chant des Resses Grand Cru</b> , Yvorne	2016 2015	50cl 75cl	30.00 50.00

#### Valais

<b>Johannisberg de Chamoson</b> , Le Grand Schiner, Albert Biollaz	2015	75cl	48.00
--	------	------	-------

#### Genève

<b>Pinot Blanc</b> , Le crieur Public, La côte Céligny, Pierre Mandry	2016	75cl	53.00
---	------	------	-------

### Etranger

<b>Gewürztraminer Coleccion</b> , Viñas del Vero, Somontano	2015	75cl	41.00
<b>Petit Chablis</b> , AOC Domaine Billaud-Simon	2016	75cl	48.00

## Vins rouges

### Suisse

#### Lavaux

<b>Pinot Gamay de Lavaux</b> , Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	2015	70cl	32.00
<b>Lune Noire</b> , Les Frères Dubois	2014	70cl	55.00

#### La Côte

<b>Château De Vufflens Grand Cru</b> , Bolle	2016	75cl	36.00
<b>Le Setin</b> , Domaine de Penloup, Graenicher, Tartegnin	2015	70cl	40.00
<b>Gamaret-Garanoir</b> , Collection Expression	2015	75cl	46.00

#### Chablais et Valais

<b>Pinot Noir</b> , Feu d'Amour Yvorne	2014 2014	50cl 75cl	30.00 47.00
<b>Cornalin</b> , Varone AOC Valais	2015	75cl	55.00
<b>Humagne</b> , Varone AOC Valais	2015	75cl	50.00

#### Genève

<b>Assemblage rouge</b> , Crieur Public, Genève	2016	70cl	45.00
---	------	------	-------

#### Tessin

<b>Merlot</b> , Riserva La Prella	2013 2013	50cl 75cl	45.00 85.00
-----------------------------------	--------------	--------------	----------------

### Etranger

<b>Primoduca</b> , Primitivo di Manduria, Italie	2014	75cl	43.00
<b>Clarendelle</b> , Clarence Dillon Wines, Bordeaux	2015	75cl	60.00
<b>Belsito Vittoria</b> , DOC Frappato, Italie	2014	75cl	45.00