







ENTRÉES · STARTERS

 Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	<i>Citrus' avocado</i>  <i>grilled buckwheat</i>
 Stracciatella di bufala truffe/toasts grillés	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i>  <i>truffle/grilled toast</i>
« Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	« <i>Popcorn shrimp</i> » tempura <i>spicy mayonnaise</i>
Poulpe grillé pomme de terre/paprika fumé	38.-	<i>Grilled octopus</i> <i>potatoes/smoked paprika</i>
 Tartare de boeuf suisse au couteau	36.-/58.-	<i>Swiss beef tartar</i>  <i>knife cut</i>
 Salade de pousses d'épinards truffe/haricots verts parmesan/miso	38.-	<i>Baby spinach salad</i>  <i>truffle/green beans</i> <i>parmesan/miso</i>
Salade César volaille suisse ou gambas	44.-	<i>Caesar salad</i> <i>Swiss poultry or prawns</i>

CRUDOS/FRUITS DE MER · RAW/SEAFOOD

Ceviche de daurade truffe/soja/citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche</i> <i>truffle/soy sauce/lime</i>
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-	<i>Tuna tartar</i> <i>avocado/sesame/ponzu sauce</i>
Huîtres Gillardeau N3 3 pces	28.-	<i>Gillardeau Oysters N3</i> <i>3 pces</i>
6 pces	52.-	<i>6 pces</i>
Tataki de sérieole mangue/Jalapeño	46.-	<i>Yellowtail tataki</i> <i>mango/Jalapeño pepper</i>

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

 Crevette bleue Suisse piment/citron vert	29.- 4 pces	<i>Swiss blue shrimp</i>  <i>chili pepper/lime</i>
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	<i>Tuna</i> <i>Espelette/spring onion</i>
 Boeuf suisse soja/gingembre	29.- 4 pces	<i>Swiss beef</i>  <i>soya sauce/ginger</i>
Saumon bio tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	<i>Organic salmon</i> <i>tobiko/jalapeño</i>
 Avocat citron, sarrasin	25.- 4 pces	<i>Avocado</i>  <i>lemon, buckwheat</i>

A PARTAGER · TO SHARE

Bar de ligne grillé, 1.2 kg pour 2 personnes	185.-	<i>Wild seabass, 1.2 kg for 2 people</i>
Côte de bœuf Simmental, 1 kg pour 2 personnes	185.-	<i>Simmental beef prime rib, 1 kg for 2 people</i>

POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 600 gr	98.-	<i>Sole Meunière or grilled, 600 gr</i>
Black cod/miso	70.-	<i>Black cod/miso</i>
Pavé de bar	68.-	<i>Seabass fillet</i>
Turbot rôti	66.-	<i>Roasted turbot</i>
Calamar XL en persillade	58.-	<i>XL Squid with parsley and garlic</i>

LES SAUCES :

Vierge / Homardine estragon
Mousseline verveine

SAUCES :

*Virgin sauce / Tarragon lobster
Mousseline verbena*

VIANDES · MEATS

BŒUF – SUISSE	BOEUF - SWISS
Filet grillé, 200 gr	82.- <i>Grilled fillet, 200 gr</i>
Cheeseburger lard fumé/gruyère Suisse	48.- <i>Cheeseburger bacon/Swiss gruyère</i>
Angus short rib, 300 gr sauce teriyaki	62.- <i>Angus short rib, 300 gr teriyaki sauce</i>
VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE	VEAL – SWISS LIMOUSINE
Côte rôtie, 300 gr	68.- <i>Roasted chop, 300 gr</i>
Milanaise parmesan/citron	68.- <i>Milanaise parmesan/lemon</i>
AGNEAU – SUISSE	LAMB – SWISS
Carré grillé en croûte d'herbes	66.- <i>Grilled rack in herb crust</i>
VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR	FREE-RANGE SWISS CHICKEN
Coquelet grillé/pesto rosso	52.- <i>Boneless grilled cockerel/red pesto</i>

LES SAUCES :

Béarnaise / Choron
Poivre torréfié / Chimichurri shiso

SAUCES :

*Béarnaise / Choron
Roasted pepper / Shiso chimichurri*

AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE

Homard entier préparé	78.-	<i>Prepared whole lobster</i>
Entrecôte Simmental, 300 gr	78.-	<i>Simmental beef ribeye, 300 gr</i>
✔ Pizzette à la truffe fior di latte	46.-	<i>Truffle pizzette ✔ mozzarella fior di latte</i>

DE SAISON · SEASONAL

Salade de homard coeur de laitue, avocat, sauce cocktail, fines herbes	68.-	<i>Lobster salad lettuce, avocado. cocktail sauce, fine herbs</i>
🌿 Gaspacho concombre, tomate verte	34.-	<i>Gaspacho 🌿 Cucumber, green tomato</i>
✔ Artichauts violets parmesan, roquette	36.-	<i>Purple artichokes ✔ parmesan, arugula</i>
Risotto courgettes violon langoustines, beurre fumé	56.-	<i>Zucchini risotto langoustines, smoked butter</i>

PÂTES · PASTA

Spaghetti au homard	68.-	<i>Lobster spaghetti</i>
🌿 Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	42.-	<i>Penne all'arrabbiata 🌿 tomato/chili/Taggiasche olives</i>

GARNITURES · SIDES

🌿 Brocolis grillés vinaigrette truffée au citron vert	14.-	<i>Grilled broccoli 🌿 truffle and lime vinaigrette</i>
🌿 Aubergine confite miso et sésame	14.-	<i>Confit eggplant 🌿 miso and sesame</i>
🌿 Courgette farcie, caponata	14.-	<i>Stuffed zucchini, caponata 🌿</i>
🌿 Légumes de saison	12.-	<i>Seasonal vegetables 🌿</i>
✔ Pomme purée	12.-	<i>Mashed potatoes ✔</i>
🌿 Frites paprika	12.-	<i>Paprika french fries 🌿</i>

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture et une sauce au choix
Origine des viandes : Suisse, France
Origine des poissons : Atlantique, Méditerranée, Espagne
*All our main courses are served with a choice of side and sauce
Origin of meat : Switzerland, France
Origin of fish : Atlantic, Mediterranean, Spain*

FROMAGES · CHEESES

Sélection de fromages affinés 22.- *Selection of cheeses*

Gruyère d'alpage
Bleu de Grangeville
Chèvre frais

DESSERTS

Moelleux au chocolat Suisse 25.- *Swiss chocolate lava cake*
glace vanille *vanilla ice cream*

Charlotte aux fraises 25.- *Charlotte strawberry*
rhubarbe/verveine *rhubarb/verbena*

Tiramisu 27.- *Tiramisu*
glace au café d'Ethiopie *Ethiopian coffee ice cream*

🌱🌾 Pavlova mangue-passion 25.- *Pavlova mango-passion* 🌱🌾
coriandre *coriander*

Millefeuille 27.- *Millefeuille*
vanille de Tahiti/cacahuète *Tahitian vanilla/peanut*

Tarte aux framboises 25.- *Raspberry tart*
basilic *basil*

Glaces et 8.-/boule *Ice cream and*
🌱 Sorbets *sorbets* 🌱

AFTER DESSERT AND SWEET WINE

Expresso Martini 28.- *Expresso Martini*
Vodka, liqueur de café, amaro,
café infusé à froid *Vodka, coffee liquor, amaro,
cold brew coffee*

2008 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,
Domaine Hétszölö, Hongrie
24.-

Vegan / disponible en version vegan. 🌱

Végétarien / disponible en version végétarienne. 🌿

Sans gluten. 🌾 Sans lactose. 🥛 D'origine locale. 📍

Les listes des provenances et des allergènes sont disponibles à l'entrée du restaurant, sur demande.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.

Vegan / vegan version available. 🌱

Vegetarian / vegetarian version available. 🌿

Gluten free. 🌾 Lactose free. 🥛 Locally sourced. 📍

The lists of origin and allergens are available at the restaurant entrance on request.

Please kindly inform us of any food allergies.

Net prices in Swiss Franc, tax and service included.