



Menu H

Mise en bouche
Appetizer

* * *

Terrine de foie gras de canard, duo de rhubarbe aux framboises
Et ses toasts
Terrine of duck foie gras, rhubarb and raspberries duo with toasts

Ou / Or

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu
*Sea-Bass tartare with mango,
Avocado and Yusu*

* * *

Noix de Saint-Jacques snackées, croustillant aux noix torréfiées
Purée de céleri rave aux pommes, émulsion au cidre
*Roasted sea-scallops, crispy nuts with mashed celery and apples
Cider foam*


Ou / Or

Filet de bœuf poêlé, asperges vertes, morilles, compotée d'oignons
Cappuccino de pommes de terre à l'huile de truffe
*Grilled beef fillet, stewed onions, green asparagus, morels
Mashed potatoes cappuccino with truffle oil*

* * *

Sélection de notre maître fromager Bruand
(Supplément CHF 10.-)
*Selection from our head cheesemaker
(Supplement charges CHF 10.-)*

* * *

Moelleux au chocolat noir, glace pistache 
Black chocolate fondant, pistachio ice cream

Ou / Or

Parfait au chocolat blanc
Sorbet aux pommes et coriandre
*White chocolate entremet
with apple and coriander sorbet*

Café, thé et mignardises
Coffee, tea and sweets

CHF 80.-

Accord mets et vins, en option, Chf 35.- par personne
Wine pairing option

Service et TVA 7.7% Inclus, nos prix sont en francs suisses

... Par gourmandise


Sélection de 3 fromages de notre maître fromager Bruand, salade 16.-
Selection of 3 cheeses from our head cheesemaker, salad

Café ou thé gourmand (3 mini desserts) 12.-
Sweet tooth coffee or tea (3 mini desserts to choose from the dessert trolley)

Parfait au chocolat blanc, sorbet aux pommes et coriandre 12.-
White chocolate entremet with apple and coriander sorbet

Croustillant aux fraises infusées au saké, glace au thé vert 12.-
Crispy strawberries biscuit infused with saké, green tea ice cream

Cœur de financier aux amandes et carottes, sorbet orange 12.-
Heart of financier cake with almonds, carrots and orange sorbet

Moelleux au chocolat noir, glace pistache  14.-
Black chocolate fondant, pistachio ice cream

Champagne gourmand 25.-
Sweet tooth Champagne

Glaces: 4.-
Ice Cream

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Thé Vert
Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio, Green tea

Sorbets : 4.-
Sorbet


Cassis, Exotique, Fraise, Framboise, Pomme, Citron, Orange
Blackcurrant, Exotic, Strawberry, Raspberry, Apple, Lemon, Orange




... Les Classiques

Notre Classic Cheeseburger 150 gr, pommes allumettes <i>Our classic cheeseburger 150gr with French fries</i>	26.-
Burger du Chef / Chef Burger Bun'n'Roll Charolais 150g, bacon, tomme de Savoie, compotée d'oignons rouges Cornichons, sauce barbecue, pommes allumettes <i>Bun'n'roll Charolais beef burger, bacon, tomme de Savoie, stewed red onions, gherkin, barbecue sauce with French fries</i>	28.-
N'vY Fish N'Chips, pommes allumettes <i>N'vY Fish N'Chips, French fries</i>	28.-
Salade César, poulet mariné aux épices, salade et tomates cerises <i>Caesar salad with chicken marinated in spices, iceberg salad and cherry tomatoes</i>	28.-
Tartare de bœuf, toasts, pommes allumettes et salade <i>Beef tartare, toast, French fries and salad</i>	36.-


... Végétarien

Mini penne aux fèves, petit-pois, tomates séchées et ciboulette <i>Mini Penne pasta with fava beans, dry tomatoes and chive</i>	 23.-
--	--

... Diététique

Filet de bar snacké, tombée d'épinards riz basmati <i>Grilled sea bass fillet spinach and basmati rice</i>	 23.-
---	--

... Risotto

Risotto de calamar à l'encre de seiche, émulsion bisque de homard <i>Squid risotto from Mediterranean sea, squid-ink lobster bisque foam</i>	 35.-
---	--

... Nos Entrées

Tomates cœur de bœuf, et burrata crémeuse, pesto de roquette <i>Tomatoes heart of beef, creamy burrata cheese with roquette pesto</i>	 18.-
Asperges blanches au citron de Nice, crème d'ail rose Sauce Hollandaise <i>White asparagus with lemon from Nice, pink garlic cream And Hollandaise sauce</i>	22.-
Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu <i>Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu</i> (Plat) / (Main course)	 23.- 32.-
Chair de tourteau, espuma aux pommes Granny Smith et concombre <i>Crab meat, Granny Smith apple and cucumber espuma</i>	26.-
Terrine de foie gras de canard, duo de rhubarbe aux framboises <i>Terrine of duck foie gras, rhubarb and raspberries duo</i>	26.-
Jambon Ibérique de Cebo, tartare de tomates et toasts <i>Ibérico Cebo ham with tomatoes tartar and toasts</i>	28.-

Notre équipe se tient à votre disposition pour la liste des allergènes

Our staff is at your disposal for the list of allergens

... Nos poissons

Cabillaud au sésame noir cuit vapeur, asperges vertes 37.-
 Morilles et mousseline de pommes de terre
*Steamed cod fish with black sesame, green asparagus
 Morels mushrooms and mashed potatoes*

Framboises et frégola sarda, beurre blanc au jus de betteraves 38.-
*Ballotine of sea bass fillet, beetroots and pink radish
 Raspberries with fregola sarda pasta, and beetroots white butter foam*

Poulpe rôti en persillade, crème d'avocat, tomates 39.-
 Vinaigrette de chou fleur au citron vert
*Roasted octopus persillade style, avocado cream, tomatoes
 Cauliflower vinaigrette with lime*

Noix de Saint-Jacques snackées, croustillant aux noix torréfiées 44.-
 Purée de céleri rave aux pommes, émulsion au cidre
Roasted sea-scallops, nuts crispy with mashed celery and apples with cider foam

Filets de perches meunières du lac Léman 45.-
 Pommes allumettes et salade mesclun (Selon arrivage)
Perch fillets Meunière style, French fries and salad (upon availability)

Provenance des poissons :

Perche : (Sauvage) Suisse

Tourteau / Crab : (Sauvage) France

Bar / Sea bass : (Elevage) Grèce / France

Lieu jaune / Pollack fish : (Sauvage) France Atlantique Nord-Est

Saint-Jacques / Sea scallops: (Sauvage) France- Atlantique Nord-Est

Cabillaud / Cod : (Sauvage) Atlantique Nord-Est

Calamar / Squid : (Sauvage) Patagonie

Poulpe / Octopus : (Sauvage) Espagne

Nos viandes...

Suprême de poulet des Dombes aux écrevisses 40.-
 Purée de patates douces au gingembre, légumes fanes
*Poultry fillet, from Dombes, crayfish, mashed sweet potatoes
 With ginger and vegetables*

Carré et selle d'agneau de l'Adret en croute d'olives 42.-
 ravioles d'artichauts violets, tomates datterino confites,
 jus d'agneau aux olives taggiasches
*Rack and saddle of lamb from Adret with olives crust,
 purple artichokes ravioli, cherry tomatoes, lamb sauce and taggiasches olives*

Filet de bœuf poêlé, asperges vertes, morilles, compotée d'oignons 46.-
 Cappuccino de pommes de terre à l'huile de truffe
 (Supplément Rossini, Foie gras de canard poêlé) 54.-
*Grilled beef fillet, stewed onions, green asparagus, morels
 Mashed potatoes cappuccino with truffle oil*

Côte de veau rôtie, déclinaison de légumes grillés, morilles poêlées 69.-
 Pommes de terre rattes à la cive et jus de veau
*Rostead veal chop vegetables declinaison, pan fried morels
 Ratte potatoes with spring onions and veal sauce*

Provenance des viandes:

Bœuf haché / Minced Beef : Suisse

Filet de Bœuf / Beef fillet : Suisse

Jambon Cebo / Cebo ham : Espagne

Poulet / Chicken : France

Agneau / Lamb : France

Veau / Veal : Suisse

Foie gras : France