

## LE CHEF, BRUNO MARCHAL,

revisite les classiques du terroir et sublime  
des produits choisis avec soin, le plus souvent  
auprès de producteurs locaux.

Sa philosophie? Proposer une cuisine classique dans  
ses références, audacieuse dans ses interprétations  
et toujours raisonnable dans ses prix.



*Côté Square innove en proposant une approche «sur mesure».  
Pour signaler votre souhait d'un service discret aux interventions limitées, disposez le code couleur du côté rouge;  
à l'inverse le côté vert indiquera votre désir de bénéficier d'un service classique.*

BRUNO MARCHAL  
ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT

*En route vers les chemins  
de la découverte...*

LA CROISÉE DES CHEMINS (ENTRÉES)

Cœur de thon mi-cuit en escalope, colrave et pomme Granny  
au Kalamansi, bouillon de crustacés  
CHF 28.-

Sauté de chanterelles et panais en persillade,  
velouté de topinambours  
CHF 24.-

Tartare de Saint-Jacques et huîtres, noix rôtie et mousse d'avocat  
CHF 32.-

Foie gras des Landes, figues et noisettes torréfiées  
CHF 30.-

*Plats Végétariens sur demande*

***Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel.***

*Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits  
sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.*

*Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut,  
nous vous prions de nous en excuser par avance.*

*En route vers les chemins  
de la découverte...*

### LES SENTIERS MARINS (PLATS)

Dos de cabillaud au lard de Colonnata, oignon rouge et carotte,  
sauce bordelaise

CHF 43.-

Saumon d'Ecosse, fenouil aux olives,  
beurre battu au citron Meyer

CHF 37.-

Rouget snacké autour de la betterave, coulis acidulé

CHF 47.-

### LE PASSAGE DES ÉLEVEURS (PLATS)

Ris de veau braisé, feuilleté au sésame, salsifis  
et cornes d'abondance

CHF 45.-

Poitrine de volaille aux fruits secs des « mendiants »,  
pressé de légumes oubliés

CHF 37.-

Filet de bœuf, joue braisée, épinards  
et sauté de chanterelles aux crosnes

CHF 47.-

*Plats Végétariens sur demande*

LE CHEF PÂTISSIER  
LAURENT DUMONT VOUS PROPOSE

*En route vers les chemins  
de la découverte...*

LA VENELLE DES DOUCEURS

Sablé breton à l'orange sanguine, meringue italienne  
CHF 16.-

Tout chocolat  
CHF 16.-

Entremets poire-caramel  
CHF 16.-

Café gourmand (Sablé breton, Tout chocolat, Entremets)  
CHF 19.-

Chariot de fromages  
CHF 16.-

*...ou de l'Italie*

Tiramisù café  
CHF 16.-

Panna cotta mangue-ananas, crumble coco  
CHF 16.-

*Service et TVA inclus*