



SERVICE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00
SERVED FROM NOON TO 2PM AND FROM 7PM TO 10PM

LES ENTREES - STARTERS

MESCLUN DE SALADE, VINAIGRETTE MOUTARDE MIX GREEN SALAD WITH DRESSING	CHF 10.-
POTAGE DE LÉGUMES VEGETABLE SOUP	CHF 14.-
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS OU DE COURGE MUSHROOM OR PUMPKIN CREAM	CHF 16.-
SALADE CÉSAR AU POULET CHICKEN CAESAR SALAD	CHF 25.-
SALADE «FRAÎCHEUR» (avocat, queues de crevettes, pamplemousse, laitue romaine, croûtons) "FRAÎCHEUR" SALAD (avocado, shrimps, grapefruit, lettuce salad, croutons)	CHF 25.-
BURRATA, TOMATE AUX OIGNONS NOUVEAUX ET FOCACCIA OLIVE-PESTO BURRATA, TOMATO WITH SPRING ONIONS AND OLIVE-PESTO FOCACCIA	CHF 26.-
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS PLATE OF SMOKED SALMON AND TOASTS	CHF 26.-
ARDOISE DE VIANDES SÉCHÉES ET GRUYÈRE SUISSE (viande des Grisons, speck fumé et gruyère) PLATE OF DRIED MEATS AND SWISS GRUYERE (dried meat of Grisons, smoked speck and gruyere)	CHF 32.-
FOIE GRAS POÊLÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES ET SON CROUSTILLANT PAN-FRIED FOIE GRAS, STEWED RED ONIONS AND ITS CROUSTILLANT	CHF 34.-

LES CLASSIQUES - CLASSICS

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE (250GR) GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK, "BÉARNAISE" SAUCE (250GR)	CHF 47.-
PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE (200GR) GRILLED BEEF STEAK, "BÉARNAISE" SAUCE (200GR)	CHF 45.-
LIMANDE-SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE "MEUNIÈRE" FULL LIMON-SOLE	CHF 43.-
COQUELET GRILLÉ, BEURRE AUX HERBES ROASTED BABY CHICKEN, HERB BUTTER	CHF 45.-
BAR DORÉ SUR PEAU, VINAIGRETTE VIERGE ROASTED SEA BASS, VIRGIN SAUCE	CHF 39.-
(GARNITURES AU CHOIX POUR TOUS LES PLATS : RIZ, LÉGUMES, FRITES, SALADE) (SIDE DISHES OF YOUR CHOICE: RICE, VEGETABLES, FRENCH FRIES, SALAD)	

LES SANDWICHES - SANDWICHES

CLUB SANDWICH AU THON / TUNA CLUB SANDWICH	CHF 27.-
CLUB SANDWICH AU POULET / CHICKEN CLUB SANDWICH	CHF 27.-
HAMBURGER DE BOEUF / BEEF HAMBURGER	CHF 32.-
CHEESEBURGER DE BOEUF / BEEF CHEESEBURGER	CHF 34.-
CHEESEBURGER DE BOEUF AU BACON / BEEF CHEESEBURGER WITH BACON	CHF 36.-

LE COIN DES ENFANTS - THE KIDS CORNER

STEAK HACHÉ DE BOEUF (100GR) ACCOMPAGNÉ DE FRITES MINCED STEAK (100GR) WITH FRENCH FRIES	CHF 22.-
NUGGETS DE POULET ACCOMPAGNÉS DE FRITES CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	CHF 22.-
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE	CHF 20.-

LES ITALIENS - ITALIAN SUGGESTIONS

LES ENTRÉES - STARTERS

CARPACCIO DE POULPE, VINAIGRETTE AUX ZESTES D'ORANGE
ET KALAMANSI, CRUMBLE ROMARIN ET CRÈME DE COURGE CHF 28.-
OCTOPUS CARPACCIO WITH A ZESTY ORANGE AND GOLDEN LIME DRESSING,
CREAMED PUMPKIN AND ROSEMARY CRUMBLE

TRONÇONS D'ESPADON MI-CUIT, COLRAVE, BOUILLON DE CRUSTACÉS
ET MOUSSE D'AVOCAT, VINAIGRETTE GINGEMBRE-CITRON VERT CHF 30.-
SWORDFISH STEAK, KOHLRABI, LIGHT SEAFOOD BROTH,
AVOCADO MOUSSE, TANGY GINGER AND LIME DRESSING

ROULEAUX DE TARTARE DE BŒUF AU BASILIC ET CHOU-FLEUR,
PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS CHF 29.-
BEEF TARTARE ROLLS WITH BASIL AND CAULIFLOWER, TOASTED PINE NUTS

LES PLATS - MAIN COURSE

OSSO BUCO DE VEAU À LA GREMOLATA, DUO DE POLENTA
ET FRICASSÉE DE CARCIOFINI À LA ROQUETTE CHF 45.-
VEAL OSSO BUCO AND GREMOLATA, DUO OF POLENTA
AND PAN-BRAISED BABY ARTICHOKE WITH ARUGULA

THON RÔTI AUX PALOURDES, BROCOLI ET ÉCUME DE COQUILLAGES CHF 43.-
ROASTED TUNA STEAK WITH CLAMS, BROCCOLI AND SHELLFISH EMULSION

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM, ARANCINI AU BEURRE D'HERBES,
TOMATES SÉCHÉES ET MOZZARELLA CHF 48.-
LAMB SHANK CONFIT WITH THYME, ARANCINI WITH HERB BUTTER,
SUN-DRIED TOMATO AND MOZZARELLA

PATES & RISOTTO - PASTA & RISOTTO

RAVIOLI «DEL PLIN» À LA TRUFFE ET SPECK FUMÉ CHF 47.-
TRUFFLE AND SMOKED SPECK RAVIOLI "DEL PLIN"

GNOCCHI AU BASILIC GRATINÉS AU PARMESAN ET BRESAOLA CHF 36.-
OVEN-GRILLED BASIL GNOCCHI WITH PARMESAN AND BRESAOLA

RISOTTO À LA MILANAISE AUX PALOURDES ET CREVETTES,
BOUILLON DE COQUILLAGES CHF 39.-
RISOTTO "ALLA MILANESE" WITH CLAMS AND PRAWNS, SHELLFISH BROTH

SPAGHETTI SAUCE CRÈME ET PARMESAN CHF 25.-
SPAGHETTI WITH PARMESAN CHEESE SAUCE

SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE CHF 29.-
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE

LE FROMAGE - CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES CHF 13.-
CHEESE PLATE

Provenances : Agneau : Nouvelle-Zélande / Coquelet, Bœuf, Bacon,
Viande séchée des Grisons, Veau : Suisse / Speck, Bresaola : Italie
Foie gras, Poulet, Limande-sole : France / Saumon : Ecosse / Bar : Grèce
Poulpe : Espagne / Poulet-nuggets : Brésil / Thon : Océan Indien et Sri Lanka
Espadon : Sri Lanka / Crevettes : Vietnam / Palourdes : France et Italie

Origins: Lamb: New-Zeland / Baby Chicken, Beef, Bacon, Grisons dried meat,
Veal: Switzerland / Speck, Bresaola: Italy / Foie gras, Chicken, Lemon-sole: France
Salmon: Scotland / Sea bass: Greece / Octopus: Spain / Chicken-nuggets: Brazil
Tuna: Indian-Ocean and Sri Lanka / Swordfish: Sri Lanka
Shrimps: Vietnam / Clams: France and Italy

LES DESSERTS - DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL APPLE TART, CARAMEL ICE-CREAM	CHF 13.-
TARTE TATIN AUX POIRES ET SON SORBET PEAR TATIN TART AND SORBET	CHF 13.-
BROWNIE, GLACE VANILLE BROWNIE, VANILLA ICE-CREAM	CHF 13.-
SALADE DE FRUITS CLASSIC FRUITS SALAD	CHF 10.-
GLACES ET SORBETS DU MOMENT (la boule) HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS (the scoop)	CHF 4.-
TIRAMISÙ CAFÉ COFFEE TIRAMISÙ	CHF 13.-
PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUITS PANNA COTTA	CHF 13.-