



**Printemps | Été**  
**Spring | Summer**

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

PRIX EN FRANCS SUISSE, TVA ET SERVICE INCLUS  
*PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT AND SERVICED INCLUDED*

POUR TOUTE COMMANDE EN CHAMBRE, NOS PRIX SERONT MAJORÉS DE 10%  
*FOR AN IN-ROOM ORDER, OUR PRICES WILL BE INCREASED BY 10%*



LES PLATS MARQUÉS AVEC \* SONT DISPONIBLES 24 H/24  
*DISHES MARKED WITH \* ARE AVAILABLE 24 HOURS A DAY*

## ARDOISES/PLANCHES - PLATTERS





	<b>CÔTÉ ALPAGE:</b> Gruyère, tomme, jambon cru du Valais, saucisson sec <i>Alpage: Swiss Gruyère, tomme, Valais raw ham, dried sausage</i>	25.-
	<b>CÔTÉ DES ILES:</b> accras, bouchées au boudin créole, sauce "chien" <i>Islands: accras, Créole pudding bouchées, "chien" sauce</i>	22.-
	<b>CÔTÉ FUMOIR:</b> assortiment de poissons fumés par nos soins et pickles <i>Smoker: home-smoked fishes assortment and pickles</i>	25.-
	<b>CÔTÉ SUD:</b> focaccia, tapenade, ail mariné, crème de chèvre au miel <i>South: focaccia, olive tapenade, marinated garlic, goat cheese cream with honey</i>	24.-

## PARTAGE ENTRE AMIS - TO SHARE

(servi en pot, avec toasts) / (served in pots, with toasts)

	<b>* RILLETES DE SANDRE, MASCARPONE, CITRON CONFIT</b> <i>Pike-perch rillettes, mascarpone and candied lemon</i>	19.-
	<b>* FOIE GRAS AU PORTO BLANC, MARMELADE DE KUMQUATS</b> <i>Foie gras with white port, kumquat marmelade</i>	24.-
	<b>* HOUMOUS THAÏ, COCO, KAFFIR, PAIN PITA FRIT</b> <i>Thai hummus, coconut, kaffir, fried pita bread</i>	16.-

## TARTINES ET SANDWICHES TOASTS AND SANDWICHES

	<b>* CLUB POULET, MAYONNAISE AUX HERBES</b> <i>Chicken club sandwich, herbs mayonnaise</i>	25.-
	<b>* CLUB SAUMON, FUMÉ PAR NOS SOINS</b> <i>Home-smoked salmon club sandwich</i>	27.-
	<b>* CROQUE-MONSIEUR, JAMBON, GRUYÈRE</b> (supplément truffe noire 8.-) <i>Croque-monsieur, ham, Gruyère</i> (black truffle supplement 8.-)	21.-
	<b>FOCACCIA, JAMBON CRU DU VALAIS, PESTO DE ROQUETTE, TOMATES</b> <i>Focaccia, Valais raw ham, arugula pesto tomatoes</i>	23.-

Provenance des viandes :  
Bœuf, Volaille : Suisse et France / Foie gras : France

Provenance des poissons :  
Sandre : Suède ou Danemark / Saumon Label Rouge : Ecosse

Origin of meats:  
Beef, Chicken: Switzerland, France / Foie gras: France

Origin of fish:  
Pike fish: Sweden or Denmark / Red label salmon: Scotland

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

ALLERGÈNES / ALLERGENS:  GLUTEN -  ARACHIDE -  LAIT -  FRUITS À COQUE

Pour toute autre allergie ou intolérance, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

For any other allergy or intolerance, our employees are at your disposal to inform you about the ingredients used in our dishes on your request.

## CÔTÉ TRADITION - CLASSICS

	<b>* POTAGE DU MOMENT</b> <i>Vegetable soup</i>	12.-	
	<b>POTAGE DU MOMENT, ŒUF PARFAIT, OIGNONS FRITS</b> <i>Vegetable soup, œuf parfait, fried onions</i>	16.-	
	<b>FISH AND CHIPS DE SANDRE, MAYONNAISE LÉGÈRE À L'ESTRAGON</b> <i>Pike fish &amp; chips, tarragon light mayonnaise</i>	36.-	
	<b>GNOCCHI OU ORECCHIETTE</b> Gorgonzola et parmesan	27.-	
	<b>ou</b> Pesto de roquette, pignons de pin, tomates cerises <i>Orecchiette or gnocchi: Gorgonzola and parmesan</i> <b>or</b> Arugula and pine nuts pesto, cherry tomatoes		
			ENTRÉE PLAT
	<b>SALADE FAÇON CAESAR AU POULET CROUSTILLANT</b> <i>Caesar style salad with crispy chicken</i>	22.-	34.-
	<b>* SALADE FAÇON CAESAR</b> AUX AVOCATS ET TOMATES <i>Caesar style salad with avocado and tomato</i>	18.-	29.-
	<b>TAGLIATA DE BŒUF, MESCLUN</b> Beurre maison ou  marinade Chimichurri <i>Beef tagliata, salad</i> <i>Butter home-made sauce or chimichurri marinade</i>	26.-	46.-
	<b>SUPRÊME DE POULET RÔTI AUX ÉPICES DOUCES</b> Crème de parmesan <b>ou</b>  crème d'écrevisses <i>Roasted chicken breast with sweet spices</i> <i>Parmesan cream or crayfish cream</i>		44.-
	<b>POISSON DU MOMENT À LA PLANCHA, MARINADE ANTILLAISE</b> <i>Grilled fish, West Indian marinade</i>		42.-

GARNITURES AU CHOIX : RIZ AUX VERMICELLES GRILLÉS,  
LÉGUMES DE SAISON, POMMES FRITES,  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE NOISETTE  
*Choice of side dishes: rice with grilled vermicelli,  
seasonal vegetables, French fries, mashed potatoes*

## LES DESSERTS - DESSERTS

	<b>* ASSIETTE DE FROMAGES</b> <i>Cheese plate</i>	16.-
	<b>* TARTE FINE AUX POMMES, DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE</b> <i>Apple tart, double cream from la Gruyère</i>	15.-
	<b>MÛLLEUX CHOCOLAT, COULANT FRAMBOISES</b> <i>Moelleux chocolate and raspberry coulant</i>	15.-
	<b>PARIS-BREST</b> <i>Paris-Brest</i>	15.-
	<b>MILLE-FEUILLE À L'ANCIENNE, VANILLE DE PAPOUASIE</b> <i>Old-fashioned mille-feuille, Papua vanilla</i>	15.-
	<b>* GLACES ET SORBETS MAISON (la boule)</b> <i>Home-made ice-creams and sorbets (the scoop)</i>	4.-
	<b>* ROSACE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b> <i>Rosace of fresh seasonal fruits</i>	11.-