



## MENU DE LA SEMAINE \*

Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine.

*A starter and a main course of your choice, from our week's menu.*

\*Servis uniquement le midi / available only at lunch

### MENU EN 3 SERVICES

54.-

#### Entrée

Oeuf mollet, nouilles et champignons de saison, espuma parmesan

*Poached egg, noodles and seasonal mushrooms, parmesan espuma*

#### Plat

Nos cocottes en bouillon :

*Our casserole dishes with broth:*

Végétale et nouilles

*Vegetarian and noodles*

Volaille jaune

*Chicken breast*

Saumon Label Rouge

*Label Rouge salmon*

#### Dessert

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

*Crème brûlée with vanilla from Madagascar*

79.-

### MENU EN 4 SERVICES


Laissez-vous séduire par les propositions de notre chef

*(Servi pour l'ensemble de la table)*



## POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
✓ Œuf mollet, nouilles et champignons de saison, espuma parmesan <i>Poached egg, noodles and seasonal mushrooms, parmesan espuma</i>	16.-	
Terrine de cochon de Jussy aux noix, toast beurré aux pickles et herbes fraîches <i>Terrine of Jussy pork with hazelnuts, buttered toast with pickles and fresh herbs</i>	13.-	
Bouillon fumant, raviole de champignons et cébettes <i>Steaming broth, mushroom ravioli and spring onions</i>	17.-	
Croustillant de King Prawn, farce végétale et condiments épicés <i>King prawn spring rolls, vegetable stuffing and spicy condiment</i>	21.-	
✓ Salade Tiffany : nature <i>Tiffany salad: just seasoned</i>	15.-	27.-
avec gambas & calamar <i>with prawns &amp; squid</i>	19.-	31.-
Tataki de bœuf en salade et Enoki marinés  <i>Beef tataki salad and marinated Enoki mushrooms</i>	18.-	32.-
Escargots de la Ferme du Mont d'Or 6 pces 12 pces	14.-	26.-

CHF - Service et T.V.A à 8% inclus  
Prices include service and 8% VAT




## POUR CONTINUER

TO CONTINUE

Nos cocottes en bouillon :

*Our casserole dishes with broth:*

Végétale et nouilles 

*Vegetarian and noodles*

33.-

Volaille jaune

*Chicken breast*

36.-

Saumon Label Rouge 

*Label Rouge salmon*

36.-

Pigeon rôti, courge en textures, salsifis et marrons glacés au jus

*Roast pigeon, pumpkin textures, salsify and glazed chestnuts*

48.-

Ris de veau croustillant, espuma de pommes de terre  
et oignon de Roscoff confit

*Crispy veal sweetbread, espuma of potato  
and Roscoff onion confit*

37.-

Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins

*Our choice cut of beef*

55.-



Convient aux végétariens  
*Suitable for vegetarians*



Recettes légères  
*Light recipes*

Nos viandes sont d'origine : Switzerland, France  
ou Irlande, IGP du limousin

*Meat origins:  
Suisse, France or Irland*



## POUR TERMINER

*TO FINISH*

Fromage affiné: sélection du moment <i>Finely aged cheese: selection of the moment</i>	17.-
Crumble aux épices, poire pochée et glace yaourt <i>Spicy crumble, poached pear and yoghurt ice cream</i>	15.-
Moelleux au chocolat, glace vanille (délai d'attente 10 minutes) <i>Chocolate cake with vanilla ice cream (waiting time 10 minutes)</i>	16.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brulée with vanilla from Madagascar</i>	15.-
Expresso chaud sur glace café et vanille <i>Warm espresso coffee on vanilla and coffee ice cream</i>	14.-
Café ou thé gourmand <i>Three sweets and a coffee or tea</i>	9.-