



## MENUS

### 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*

\* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*

34.-

### MENU EN 3 SERVICES

#### 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*

Espadon grillé  
*Grilled swordfish*

#### Dessert

Tarte citron meringuée  
*Lemon meringue pie*

54.-

### MENU EN 4 SERVICES





Laissez-vous séduire par les propositions de notre chef  
*(Servi pour l'ensemble de la table)*

79.-



## POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
Asperge verte de Roques-Hautes, toast de Colonnata et Vieux gruyère 24 mois <i>Green asparagus from Roques-Hautes, Colonnata lard and mature Gruyère cheese on toast</i>	21.-	
Œuf mollet, nouilles et eryngii, espuma parmesan  <i>Poached egg, noodles and eryngii mushrooms, parmesan espuma</i>	16.-	
Rillettes de cochon de Jussy façon grand-mère <i>Potted pork from Jussy farm, traditional recipe</i>	13.-	
Tourteau, croquant de radis fane, fraîcheur pomme-céleri  <i>Crab, crunchy radish, fresh apple-celery foam</i>	24.-	
Croustillant de King-Prawn, farce végétale et condiments épicés <i>King prawn spring rolls, crunchy vegetables and spicy condiments</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>Tataki of beef with salad and marinated Enoki</i>	18.-	32.-

**POUR CONTINUER**  
TO CONTINUE



Nos cocottes printanières :

*Our spring cocottes:*

Végétale et nouilles 

*Vegetable and noodles.*

33.-

Espadon grillé

*Grilled swordfish*

36.-

Suprême de volaille jaune

*Corn-fed chicken supreme*

36.-

Chou farci au canard, glacé au jus et farce végétale

*Cabbage with duck and vegetable stuffing glazed with jus*

37.-

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

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


38.-

Les coquillettes comme chez maman,  
jambon Prestige et parmesan (\*option truffe : CHF 9.-)

*Small macaroni just like Mom's,*

*Prestige ham and parmesan (\* truffle option: CHF 9.-)*

28.-

Le poisson du jour selon arrivage 

*The fish of the day according to arrival*

Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins

*Our choice cut of beef*

54.-



Convient aux végétariens  
*Suitable for vegetarians*

Nos viandes sont d'origine :  
Suisse, Française ou Irlandaise



Recettes légères  
*Light recipes*

*Meat origins :*  
Switzerland, French or Irish



## POUR TERMINER

TO FINISH

Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	13.-
Dôme choco-passion, croustillant de crumble <i>Chocolate and passion fruit dome, crunchy crumble</i>	15.-
Moelleux au chocolat, glace vanille (délai d'attente 10 minutes) <i>Molten chocolate cake with vanilla ice cream (waiting time 10 minutes)</i>	16.-
Fraise, crème double de la Gruyère et meringue <i>Strawberry, double cream of Gruyère and meringue</i>	15.-
Café ou thé gourmand <i>Three sweets and a coffee or tea</i>	9.-
Fromage affiné : sélection du moment <i>Mature cheese: selection of the moment</i>	17.-

Carte proposée par Jean-Briac Monboussin, Chef de cuisine  
Menu by chef Jean-Briac Monboussin

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus  
Prices include service and 7.7% VAT