



## Notre carte sur place et à l'emporter

### A grignoter

Pão de queijo x5  
*Brazilian breads with gruyere, manioc flour* 10,00

### Entrées

Creamy burrata 18,00  
seasonal tomatoes, lemon  
smoked sea salt

Trout tartare from Valais 21,00  
citrus « suprême »  
crunchy vegetables

Gruyère « Crème brûlée » 16,00  
from our Master of cheese J.A. Dufaux  
smoked ham and dry apricot salad

Green tomatoes, watermelon 15,00  
and cucumber gazpacho  
thym and lemon homemade focaccia

Mesclun and vegetables salad 10,00  
homemade vinaigrette

Children, until 12 years old  
Plate of fish or meat  
*Our team will say you more*

*Prix sur demande*

Plat du jour 23,00  
*Only at lunch time, from Tuesday to Friday*

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



## Plats

Seabream fillet pine nuts and herbs oil rice and seasonal vegetables	36,00
« Meunières” perch fillets spiced roast potatoes green salad	39,00
Tagliatelle Almond homemade pesto parmesan cheese	27,00
Aged beef fillet « Café de Paris » butter vegetables and pea purée	49,00
Guinea fowl breast mashed carrot and chips, crunchy fennel poultry jus	41,00

## Sélection de notre Maître Fromager Affineur

### J-A Dufaux

Selection of matured cheeses	14,00
------------------------------	-------

## Desserts

Seasonal fruit Pavlova fresh cream fruit coulis	10,00
Mini desserts selection	12,00
Dark chocolate tart 72% chocolate chips sea salt	14,00
Artisanal sorbet or ice cream	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*