

## ENTREE

- La Salade Mixte**  8.-
- Le Poireau servi tiède, sauce Ravigote**   
Echalotes croustillantes 15.-
- Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces)**   
Pickles et saladine de légumes 14.-
- Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces)**   
Pickles et saladine de légumes 19.-
- Œuf parfait Bio suisse, sablé au parmesan** 19.-  
Espuma aux petits pois et Guanciaie grillé
- Foie gras mi-cuit infusé aux épices** 26.-  
Chutney mangues et Brioche maison tiède

### *MENU Enfant 19.-*

**Steak Haché** - Frites du terroir\* ou légumes  
Ou

**Filets de perches** - Beurre blanc, pommes paille\* ou légumes

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert\**



## PLATS

- Noix de Saint Jacques snackées et émulsion à la bisque** 46.-  
Risotto crémeux à la ciboulette et zeste de combawa
- Médaille de filet de bœuf poêlé** 48.-  
Mille-feuille de colrave et pommes de terre, jus corsé truffé  
Espuma de poireaux et légumes du marché
- Filet de truite de la riviera vaudoise** 39.-  
Sauce à l'aneth et brunoise de Granny-Smith  
Polenta snackée et crémeux de topinambour
- Suprême de volaille GRTA caramélisé sur la peau** 39.-  
Cromesquis au basilic et légumes du marché  
Jus de cuisson façon Grand-mère
- Strates végétariennes de printemps et légumes du marché** 31.-  
Crémeux topinambour et espuma de poireaux 
- Cuisses de grenouilles en persillade** 36.-  
Pommes paille\*

## LES MENUS TARTARES

Avec salade en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébettes, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	43.-
Tartare de Bœuf au foie gras maison Toasts et frites du terroir*	46.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	40.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	40.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	43.-

## LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	42.-
Œufs parfaits Bio suisse, sablé au parmesan Espuma aux petits pois et Guanciale grillé <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	34.-

## LES MENUS VEGETARIENS

Avec salade en entrée

Strates végétariennes de printemps et légumes du marché Crèmeux topinambour et espuma de poireaux	32.-
Œufs parfaits Bio suisse, sablé au parmesan Espuma aux petits pois <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	32.-

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## DESSERTS

<b>Cheesecake façon tatin</b> Pommes caramélisées et caramel beurre salé	13.-
<b>Baba au rhum</b> Chantilly*, amandes effilées	13.-
<b>Crème brûlée</b> Vanille de Madagascar	12.-
<b>Cœur coulant au chocolat</b> Glace vanille	13.-
<b>Iles flottantes</b> Crème anglaise et amandes effilées	13.-
<b>Meringues avec double crème*</b>	11.-
<b>Café gourmand</b>	16.-
<b>Parfait mocca arrosé*</b>	11.-
<b>Ardoise de fromages</b>	14.-



## COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes\*

<b>Coffee time</b> Boule de glace ou sorbet avec un expresso	7.-
<b>Danemark</b> Glace vanille, sauce chocolat maison	14.-
<b>Ice coffee</b> Glace café arrosée d'un expresso	14.-
<b>L'Actuelle</b> Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	14.-
<b>Sorbetière</b> Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	14.-
<b>Valaisanne</b> Sorbet abricot et Abricotine	16.-
<b>La Caribéen</b> Glace rhum raisin et Rhum	16.-

## BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes\*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

**La boule : 4.20.- Avec crème : 1.90.-**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pologne : Filets de perches

Suisse : Pain, Bœuf, Œuf, Truite, Volaille

France : Foie gras

Italie : Guanciaie

Atlantique Nord : Dorade, Saint-Jacques

Indonésie : Grenouilles

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*