















## LE COMMENCEMENT... | THE BEGINNING...

Tartare de bœuf Limousin de Saint-Légier   moutarde confite   toast au beurre d'origan Limousin beef tartar with candied mustard   toast with oregano butter	28   38
Terrine de foie gras   marmelade de melon   gelée de porto Foie gras terrine   melon marmelade   porto jelly  	28
Ceviche de truite de la Riviera vaudoise   eau de concombre   avocat au lait de coco Trout ceviche from the Swiss Riviera   cucumber water   avocado with coco milk  	26
Carpaccio de poulpe   vinaigrette au miel   croustillant de feta   olives taggiasca Octopus carpaccio   honey mustard dressing   crunchy feta cheese   taggiasca olives	25
Bufala AOP   confiture d'olives noires   kadaïf   fraîcheur de ratatouille Bufala PDO   black olive jam   kadaïf noodles   ratatouille	26




## VÉGÉTARIEN... | VEGETARIAN...

Gaspacho tomates ananas   granités de piquillos   perles de xérès Tomato pineapple gazpacho   piquillos granita   sherry vinegar pearls  	22
Pressé d'aubergines   romarin fumé   pêche rôtie   ketchup de tomates vertes Green Zebra Pressed eggplants   smoked rosemary   roasted peach   Green Zebra tomato ketchup  	24
Salade mêlée   copeaux de vieux sbrinz   vinaigrette à l'huile de noisettes Mixed salad   aged sbrinz shavings   hazelnut oil dressing 	18
Ravioli ricotta & épinards   crémeux au parmesan   citron confit Ricotta & spinach ravioli   parmesan cream   candied lemon 	26
Tagliatelle sauce tomate   basilic Tagliatelle with tomato sauce   basil 	29
Assiette estivale de légumes   caviar d'aubergine   yaourt à la menthe Seasonal vegetable plate   eggplant caviar   mint yoghurt 	28

## INSPIRATION DES EAUX... | FROM THE LAKE & SEA...

Saumon alpin suisse   mousseline de pois cassés   gremolata de brocoli   sauce à la livèche Swiss alpine salmon   split pea mousseline   broccoli gremolata   lovage sauce 	46
Filets de perche du Loë   pommes de terre grenailles en persillade   légumes de saison   sauce tartare Loë perch fillet   new potatoes with parsley   seasonal vegetables   tartare sauce 	49

## NOS INCONTOURNABLES... | MUST HAVES...

Poitrine de cochon de Lucerne cuisson en basse température   panisse croustillante   ragoût de pois chiche au chorizo Low temperature cooked pork belly from Luzern   fried chickpea style polenta   chickpea stew with chorizo  	44
Suprême de volaille fermière   moelleux de blettes et champignons   rösti Free-range chicken supreme   Swiss chard & mushroom bread   rösti	44
Côte de bœuf rassie sur l'os   pommes grenailles   cassolette de légumes de saison   sauce béarnaise Beef ribs matured on the bone   new potatoes   seasonal vegetable casserole   bearnaise sauce 	140

Prix en CHF: TTC Prices in CHF, all taxes included

Vianades: Suisse, France, Allemagne Meats: Switzerland, France, Germany

Poissons: Suisse Fishes: Switzerland

## PIERRE OLLAIRE...\* | STEAK STONES...\*

Agneau suisse des Dents du Midi Swiss lamb from Dents du Midi	48
Filet de bœuf tacheté suisse Swiss beef fillet	52
Entrecôte de veau suisse Swiss rib steak veal	49
Crevettes géantes Jumbo shrimps	42
Surf and Turf (à la pièce)	8

ACCOMPAGNEMENTS: légumes grillés, pommes allumettes, sauce béarnaise, salade d'haricots

\*Note: plats servis sur assiette en cas de mauvais temps

SIDES: seasonal vegetables, French fries, bearnaise sauce, green beans salad

\*Note: in case of bad weather, meals will be served on a plate

## NOTRE MENU... | OUR MENU...

Gaspacho tomates ananas | granités de piquillos | perles de xérès  
Tomato pineapple gazpacho | piquillos granita | sherry vinegar pearls  
et/ou and/or

Ceviche de truite de la Riviera vaudoise | eau de concombre | avocat au lait de coco  
Trout ceviche | cucumber water | avocado with coco milk

\*\*\*

Cœur de filet de bœuf tacheté suisse  
Swiss beef fillet

\*\*\*

Dôme meringué croquant rafraîchi au sorbet citron | framboises | gelée de balsamique  
Dome of meringue with lemon sorbet | raspberry | balsamic jelly

Menu 3 plats 3-course menu CHF 70.-

Menu 4 plats 4 course menu CHF 85.-

## DOUCEURS... | DESSERTS...

Dôme meringué croquant rafraîchi au sorbet citron | framboises | gelée de balsamique 16  
Dome of meringue with lemon sorbet | raspberry | balsamic jelly

Chaud froid au fruit de la passion | coulis de fruits rouges | meringue à l'italienne 16  
Warm and cold passion fruit treat | red fruit coulis | Italian meringue

Friand de chocolat blanc | vanille | compote de pêche à l'estragon | sorbet à l'abricot 16  
White chocolate financier | vanilla | peach compote with tarragon | apricot sorbet

Crème brûlée 14  
« Crème brûlée » 

Glaces & sorbet (3 boules à choix) 14  
Ice-cream & sorbet selection (3 scoops) 

