

# Le Patio



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



Gault & Millau



SWISS DELUXE HOTELS

# LePatio

## LES ENTRÉES

SALADE MÊLÉE   	Edamame, radis roses, pickles de carottes, mesclun de graines, vinaigrette à la livèche	18.-
CARPACCIO DE DAURADE  	Sauce vierge à la grenade, lèche de tigre	28.-
TERRINE DE FOIE GRAS	Chutney d'abricot, brioche tiède	34.-
GASPACHO DE TOMATES 	Mousse de féta, olives de Kalamata	19.-
VITELLO TONNATO	Câpres, pickle d'oignons rouge, pesto de roquette	30.-
TARTARE DE BŒUF (160g)	Toast, frites et salade verte	38.-

## LES PLATS

PERCHES DU LÉMAN	Salade verte, pommes allumettes, sauce tartare	48.-
SAINT-PIERRE	Haricots coco au pistou, jus d'arêtes au citron confit	44.-
FILET DE BŒUF	Courgettes grillées, polenta croustillante, jus de viande à la mûre	62.-
QUASI D'AGNEAU	Kefta moelleuse, déclinaison d'aubergines, pommes de terre grenailles	46.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	Stracciatella au basilic, tomates multicolores	30.-
AÏOLI DE LÉGUMES  	Houmous de pois chiches, salade d'épinards, safran du Jorat	32.-

# LePatio

## HINATA

Nos inspirations japonaises

SOUPE MISO 

Algues, champignons shiitaké

12.-

KARAAGE DE POULET

Mayonnaise épicée

26.-

CREVETTES PANKO 

Papayes vertes, cacahuètes

28.-

BLACK COD MARINÉ AU MISO

Riz sauté aux légumes, beurre au yuzu

52.-

VOLAILLE TERIYAKI 

Chop suey de légumes, champignons Enoki

42.-

## FROMAGE

REBIBE D'ALPAGE BIO – LE SAPALET 

Confiture de cerises noires

18.-

# LePatio

## LES DOUCEURS

ÎLE FLOTTANTE  	Crème anglaise à la fève de tonka	16.-
PAVLOVA	Sorbet à la fraise et basilic	16.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT	Glace à la pistache de Sicile	16.-
MILLEFEUILLE 	Vanille bourbon	16.-
SALADE DE FRUITS 	Sorbet citron, sirop à l'hibiscus	16.-

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan

Prix incluant la TVA & le service.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.