

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SWISS DELUXE HOTELS

Le Patio

CARTE APRÈS-MIDI

De 14:30 à 18:00

Salés

VIANDE DES GRISONS (G) (L) Guindillas <i>GRISONS MEAT, guindillas</i>	25.-
SÉLECTION DE FROMAGES (G) Chutney du moment <i>CHEESE SELECTION, seasonal chutney</i>	25.-
MESCLUN (V) (G) (L) Betteraves confites au vinaigre de framboise <i>MIXED GREENS, candied beetroot with raspberry vinegar</i>	16.-
BURRATA DES POUILLES Caviar d'aubergines à la menthe, tomates multicolores <i>BURRATA FROM PUGLIA, eggplant caviar with mint, multicolored tomatoes</i>	26.-
TARTARE DE THON ROUGE (G) (L) Sauce vierge, guacamole, radis rose <i>BLUEFIN TUNA TARTARE, vierge sauce, guacamole, pink radish</i>	38.-
VITELLO TONNATO (G) Câpres à queue, condiment à la roquette ↳ Avec frites et salade <i>VITELLO TONNATO, caperberries, arugula condiment</i> ↳ with fries and salad	30.- 40.-
BURGER AU POULET OU BURGER VEGAN "TOFU KATSU" (L) Frites et salade verte <i>CHICKEN BURGER OR VEGAN "TOFU KATSU" BURGER, fries and green salad</i>	36.-
FISH & CHIPS DE PERCHES (L) Frites, salade de chou acidulé, sauce tartare <i>PERCH FISH & CHIPS, fries, tangy coleslaw, tartar sauce</i>	36.-

Sucrés

CHOCOLATE MOUSSE Salted butter caramel, puffed rice <i>CHOCOLATE MOUSSE, salted butter caramel, puffed rice</i>	16.-
SALADE DE FRUITS (V) (G) (L) Sirop à l'hibiscus, sorbet citron <i>FRUIT SALAD, hibiscus syrup, lemon sorbet</i>	16.-
GLACES ET SORBETS <i>ICE CREAM AND SORBET</i>	6.-

LES ENTRÉES

STARTERS

SALADE LYONNAISE Frisée blanchie, œuf mollet, lard paysan <i>LYONNAISE SALAD</i> <i>Blanched frisée, soft-boiled egg, country bacon</i>	24.-
SOUPE D'ASPERGES BLANCHES (G) (N) Émulsion au Sbrinz, crumble de noisettes <i>WHITE ASPARAGUS SOUP</i> <i>Sbrinz emulsion, hazelnut crumble</i>	19.-
TERRINE DE FOIE GRAS Déclinaison de rhubarbe, brioche tiède <i>FOIE GRAS TERRINE</i> <i>Rhubarb variations, warm brioche</i>	36.-
VITELLO TONNATO (G) Câpres à queue, condiment à la roquette <i>VITELLO TONNATO</i> <i>Tail capers, arugula condiment</i>	30.-
SUPIONS FRITS (L) Aïoli au citron vert, chorizo Belotta <i>FRIED BABY SQUID</i> <i>Lime aioli, Belotta chorizo</i>	26.-
TARTARE DE THON ROUGE (G) (L) Sauce vierge, guacamole, radis rose <i>BLUEFIN TUNA TARTARE</i> <i>Vierge sauce, guacamole, pink radish</i>	38.-
TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN - SAINT-LÉGIER 180G (L) Pain grillé, frites et salade verte <i>LIMOUSIN BEEF TARTARE – SAINT-LÉGIER 180G</i> <i>Grilled bread, fries, and green salad</i>	44.-

LES PLATS

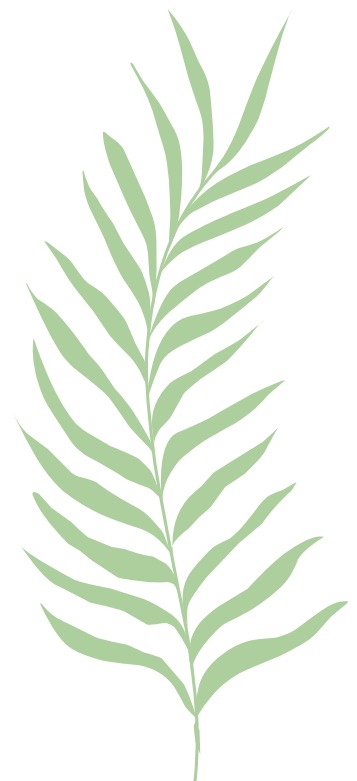
MAIN COURSES

PERCHES MEUNIÈRE	48.-
Salade verte, frites, sauce tartare	
<i>MEUNIÈRE PERCH</i>	
<i>Green salad, matchstick fries</i>	
GAMBAS "BLACK TIGER" (G)	38.-
Risotto à la bisque	
<i>"BLACK TIGER" PRAWNS</i>	
<i>Risotto with bisque</i>	
LOUP DE MER	40.-
Fricassée de blé et légumes verts, beurre blanc au basilic	
<i>SEABASS</i>	
<i>Wheat and vegetable fricassée, basil beurre blanc</i>	
SUPRÊME DE POULET (G)	42.-
Asperges vertes et morilles, pommes de terre nouvelles, sauce au Savagnin	
<i>CHICKEN SUPREME</i>	
<i>Green asparagus and morels, new potatoes, Savagnin sauce</i>	
WIENER SCHNITZEL	44.-
Frites et salade verte	
<i>WIENER SCHNITZEL</i>	
<i>Fries and green salad</i>	
FILET DE BŒUF (G)	62.-
Polenta grillée, artichaut barigoule, gremolata au citron confit	
<i>BEEF FILLET</i>	
<i>Grilled polenta, barigoule artichoke, preserved lemon gremolata</i>	

LES PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

MESCLUN (V) (G) (L)	16.-
Betterave confite au vinaigre de framboise	
<i>MIXED GREENS</i>	
<i>Candied beetroot with raspberry vinegar</i>	
BURRATA DES POUILLES (G)	26.-
Caviar d'aubergines à la menthe, tomates multicolores	
<i>PUGLIA BURRATA</i>	
<i>Minted eggplant caviar, multicolored tomatoes</i>	
SOUPE D'ASPERGES BLANCHES (V) (G) (L)	19.-
Épices thaï, huile de ciboulette	
<i>WHITE ASPARAGUS SOUP</i>	
<i>Thai spices, chive oil</i>	
PAPPARDELLE FRAÎCHES (V) (N) (L)	28.-
Pesto ail des ours	
<i>FRESH PAPPARDELLE</i>	
<i>Wild garlic pesto</i>	



FROMAGE

CHEESE

NOTRE SÉLECTION

Avec confiture de coing

OUR SELECTION

With quince jam

18.-

LES DOUCEURS

SWEETS

ANANAS RÔTI (V) (G) (L)

Crumble à la noix de coco, sorbet ananas

ROASTED PINEAPPLE

Coconut crumble, pineapple sorbet

16.-

MOUSSE AU CHOCOLAT (G) (N)

Caramel beurre salé, riz soufflé

CHOCOLATE MOUSSE

Salted caramel, puffed rice

16.-

LE MILLE-FEUILLE

Ganache à la mangue et au gingembre, sorbet au fruit de la passion

THE MILLEFEUILLE

Mango and ginger ganache, passion fruit sorbet

16.-

PROFITEROLES

Glace vanille, sauce chocolat

PROFITEROLES

Vanilla ice cream, chocolate sauce

16.-

ÎLE FLOTTANTE (G) (N)

Crème anglaise, pralines roses

FLOATING ISLAND

Crème anglaise, pink pralines

16.-

TARTELETTE FRANGIPANE (N)

Fraises gariguettes, crème pâtissière

FRANGIPANE TARTLET

Gariguettes strawberries, pastry cream

16.-



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Contient des Noix
Contains Nuts



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

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

Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service

For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff

Prices in Swiss francs, including VAT & service