

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SWISS DELUXE HOTELS

Les Rendez-vous du Patio



LES DIMANCHES VIGNERONS

VIGNERON SUNDAYS

98.-

En plus de nos brunchs habituels, nous mettons à l'honneur un vigneron local !
Venez déguster ses vins, échanger avec lui et
découvrir des pépites de notre terroir.

Alongside our regular brunches, we showcase a local winemaker !
Come taste their wines, chat with them, and
discover hidden gems from our terroir.

NOTRE MENU PERCHES DISPONIBLE TOUS LES MARDIS

OUR PERCH MENU AVAILABLE EVERY TUESDAY

65.-

MESCLUN  

Betteraves confites au vinaigre de framboises

Mesclun

Candied beetroots with raspberry vinegar

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES

Épinards aux échalotes confites, frites allumettes, sauce tartare

Meunière-style perch filets

Spinach with candied shallots, matchstick fries, tartar sauce

MOUSSE AU CHOCOLAT

Caramel beurre salé, riz soufflé

Chocolate mousse

Salted butter caramel, puffed rice

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

LES ENTRÉES

STARTERS

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

LES PLATS

MAIN COURSES

PERCHES DU LAC LÉMAN	56.-
Salade verte, frites, sauce tartare	
<i>PERCH FROM LAKE GENEVA</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