Les Classiques

12h00 – 22h00

Jambon Cru Valaisan et Tête de Moine 28.-
Pain, beurre, cornichon

Club Sandwich au Poulet 26.-
Œuf, salade, lard, mayonnaise, frites

Cheeseburger Black Angus 32.-
Tomme vaudoise, frites

Fish N Chips de Cabillaud 30.-
Frites, vinaigre de malt, sauce tartare

Tartare de Bœuf « Saint Légier » 38.-
Toast, beurre au cognac, frites

Malakoffs Moitié Moitié — 6 pcs 21.-
Gruyère et Vacherin Fribourgeois

ENTRÉES

Salade Cœur de Laitue 15.-
Harissa verte, labné, chapelure d'ail

Gaspacho de Melon 16.-
Givré de poivron jaune, tagète

Tarte aux Tomates 23.-
Caramel d'oignons moutardé, sorbet au basilic

Croquette de Brochet du Léman 21.-
Gribiche à la menthe poivrée, jus d'oseille au curry bengale

Rosbiff de Veau du Pays 26.-
Focaccia moelleuse, sauce vitello, roquette et vieux Sbrinz

Tartare de Langoustines 30.-
Marinière de moules glacée au chasselas, fenouil et mélisse

PLATS

Perches du Léman 46.-
Tombée d'épinards aux câpres, frites et sauce tartare

Maigre de Corse 44.-
Légumes du soleil, artichauts à la juive, bouillabaisse clarifiée

Saucisse de Canard «Rossini» 40.-
Foie gras poêlé, frisée tiède au xérès, mousseline de pomme de terre à l'ail rose, truffe d'été

Vol-au-Vent au Ris de Veau et Quenelles de Poulet 42.-
Salade d'épinards aux câpres, sabayon aux amandes, frites

Bœuf Grillé 250g – Coupe Secrète 48.-
Beurre de moelle tomaté, piment de padron, frites

Le Rösti de Pommes de Terre 30.-
Fricassé de champignons, condiment aux herbes, jus de cèpes

MENU ENFANT

servi avec sirop et boule de glace

Burger Black Angus 20.-
Légumes et frites

Poulet Karaage 18.-
Légumes et frites

Fish N Chips 20.-
Légumes et frites

Pates Fraiches 14.-
Sauce tomate, Sbrinz

Desserts

Île Flottante 16.-
Crème anglaise « mauresque »

La Pavlova aux Fraises 16.-
Ganache montée au citron vert, fraicheur à l'estragon

Le Millefeuille à la Vanille Bio 18.-
Lait glacé « bourbon » de Madagascar

La Noix de Coco Glacée 16.-
Faux poivre d'Andaliman

100% Chocolat Villars 18.-
Moelleux au cacao amer, gavottes et crémeux « Acajou »

Fruits Frais 14.-
Sirop à l'hibiscus, sorbet à la bergamote

Glaces et Sorbets Bio — Maison Kallan 5.- / boule
Vanille, Caramel salé, Pistache, Café, Fior di Latte - Chocolat, Fraise, Citron, Passion, Gingembre

LES 3 FROMAGES DU MOMENT

Miel à la sarriette 18.-

Gluten · Lactose · Noix · Végétarien

Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos plats.
TVA et service compris 8,1% — Tous nos prix sont en francs suisses.