



LES ENTREES

Ceviche de sérieole au sel d'agrumes
Condiments anisés, tarama et caviar végétal.

Amberjack ceviche, Aniseed condiments, tarama and vegetable caviar.
Sfr. 31.-

Artichauts stracciatella,
Tomates datterini, crème de Bufala
Foccacia au pesto de roquette sauvage et menthe fraîche.

*Stracciatellā artichokes and datterini tomatoes,
Bufala cream and Focaccia with wild rocket pesto and fresh mint.*
Sfr. 30.-

Gyoza de sandre au basilic et citron confit
Coulis de poivrons et courgette Trompette

*Pikeperch gyoza with basil and candied lemon
Red pepper and Trompette zucchini*
Sfr. 31.-

Carpaccio de Boeuf dans le filet mariné aux raisinets,
Crème de raifort.

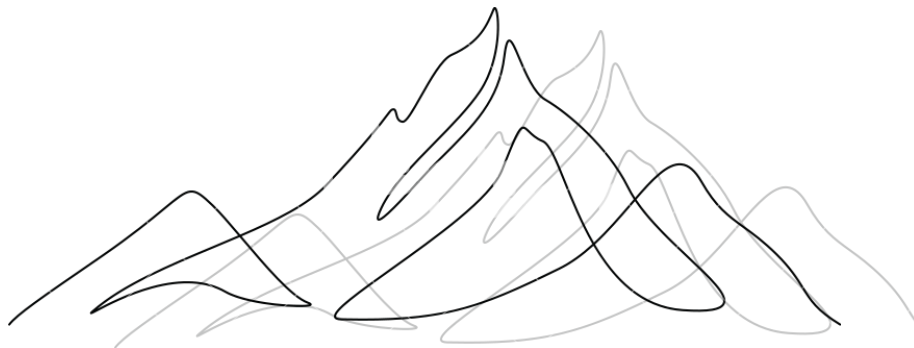
Beef Carpaccio, made from filet marinated in redcurrants, horseradish cream.
Sfr. 33.-

Cœur de sucrine aux herbettes
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »

«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds
Sfr. 22.-



LES SUITES



Veau du Pays

Pièce de veau confite longue cuisson, caponata d'aubergine et polenta.

Local slow-cooked veal, eggplant caponata and polenta.

Sfr. 49.-

Poitrine de poulet de grains farcie aux tétragones, pochée - rôtie.

Condiment abricot, pois mange-tout aux cebettes.

Grain-fed chicken breast stuffed with tetragonia, poached and roasted.

Apricot condiment, coco beans and spring onions.

Sfr. 45.-

Filet de Bar braisé au jus de fenouil et tomate

Pommes fondantes, olive et basilic

Braised sea bass fillet with fennel and tomato juice

Melting potatoes, olive, and basil

Sfr. 59.-

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle

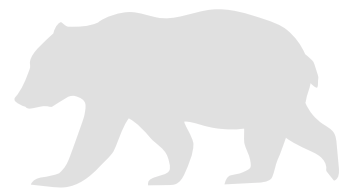
Carottes fumées, rösti aux oignons et chimichurri

Roast fillet of local beef with marrow

Smoked carrots, onions rösti and chimichurri.

Sfr. 59.-

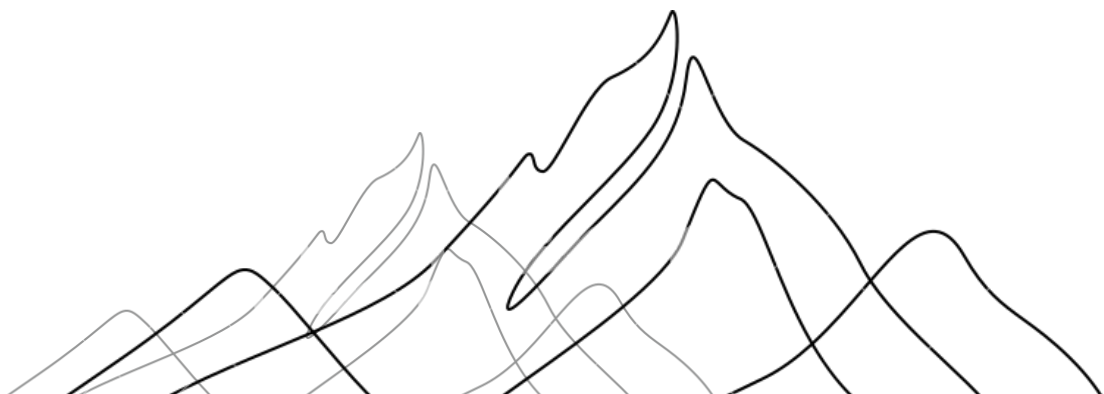
EN ACCOMPAGNEMENT

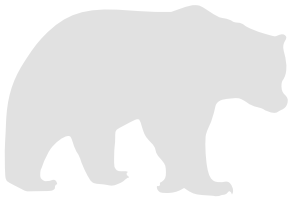


- Mousseline de pomme de terre au beurre et fleur de sel. Sfr. 15.-
Potato mousseline with butter and salt
- Ratatouille aux légumes du soleil. Sfr. 15.-
Ratatouille with sun-ripened vegetables
- Haricots pois mange-tout aux cébettes et amandes grillées. Sfr. 15.-
Coco beans with spring onions and roasted almonds
- Frites fraîches « Maison » au “sel des Ours” Sfr. 15.-
« Home made » fresh fries
-

LES ENFANTS (-12ANS)

- Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
Roasted farm chicken fillet, Fresh fries and vegetables
- Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné
frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
*Fillet of fish (day's catch) Braised with lemon barigoule juice
Fresh fries and vegetables*





FROMAGES

Notre sélection de fromages du Pays, Confiture des Vieux Garçons
Our selection of cheeses from Switzerland, « Vieux Garçon » jam

Sfr. 21.-

DESSERTS

Abricot, pistache, blanc battu

Tarte minute aux abricots, pistaches sablées et sorbet abricot

Apricot, pistachio, yogurt

Quick apricot tart, pistachio shortbread and apricot sorbet

Sfr. 17.-

Chocolat, café, sapin

Biscuit chocolat intense, Namelaka, glace bourgeon de sapin
et espuma café fort

*Chocolâte, cofee, pine ,Intense chocolâte biscuit, namelaka,
fir bud ice cream, strong coffee espuma*

Sfr. 18.-

Fraises du pays givrées à la menthe du jardin

Biscuit mirliton, granité à la liqueur de menthe , sorbet fraise

Local strawberries frosted with garden mint

Mirliton biscuit, mint liqueur granita, strawberry sorbet

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment

« Home-made » sorbets and ice-creams

Sfr. 7.- le pot



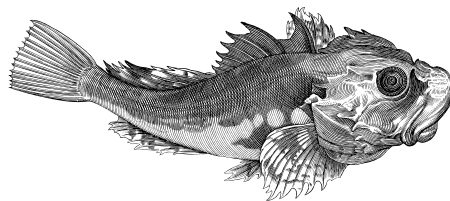
LA BOUILLABAISSE

*La Bouillabaisse aux poissons de roche
en 3 services*

« comme on l'aime à Marseille »

min 2 personnes

Sfr. 100.- par personne
(uniquement sous réservation 48 h à l'avance)



RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES CHF. 65.-

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES CHF. 89.-
AVEC ACCORD METS & VINS EN 2 VERRES

MENU UNIQUE SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS - LES
MODIFICATIONS DU MENU PEUVENT ENTRAINER UN SUPPLÉMENT

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétarien

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher
une réaction allergique ou intolérances Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or
intolerance The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irlande*