



Entrées

Drapé de jambon de Parme, focaccia à l'origan sauvage Parma ham, wild oregano focaccia	31.-
Tartare de thon rouge au gingembre et croquants de wasabi, salade d'algues Red tuna tartar with ginger and crispy wasabi, seaweed salad	32.-
Tatin de chèvre frais aux aubergines et tomates confites Fresh goat cheese tatin with eggplants and sun-dried tomatoes	29.-
Piquillos de crabe et avocat en vinaigrette d'olives taggiasche Piquillos with crab and avocado, black olive dressing	30.-
Tomate « cœur de bœuf » et mozzarella di bufala al pesto "Coeur de boeuf" tomato and mozzarella di bufala al pesto	28.-
Salade de roquette au balsamique, copeaux de parmesan Rocket salad with balsamic, parmesan	18.-
Salade Ceasar aux gambas et épices cajun Ceasar salad with gambas and cajun spices	28.-
Taglierini et légumes grillés à la provola fumé Taglierini with grilled vegetables and smoked provola	29.-
Déclinaison autour du melon Melon variation	26.-

Soupes

Soupe de poissons de roche à l'anis Fish soup with anise	24.-
Gaspacho andalou, brochette de féta et poulpe Andalusian gaspacho, feta and octopus skewer	22.-

Poissons & Crustacés

Grillade de loup de mer en vierge de seiches et pignons Grilled sea bass with cuttlefish and pine seed olive oil	49.-
Omble chevalier rôti aux amandes Roasted char with almonds	39.-
Homard snacké à la citronnelle, wok de légumes au basilic thaï Snacked lobster with lemongrass, vegetable wok with Thai basil	62.-
Aiguillette de Saint-Pierre au lard de Colonnata et piment d'Espelette Thinly-sliced John Dory with Colonnata bacon and Espelette piment	52.-
Sole grillée ou meunière Grilled or « meunière » sole	59.-
Blanc de turbotin en fricassée de fèves et morilles fraîches Turbot fillet with broad bean and fresh morel fricassee	47.-
Filets de perches meunière Perch fillets « meunière »	42.-

Viandes & Volailles

Entrecôte du Simmental grillée, sauce béarnaise Grilled sirloin steak, "Béarnaise" sauce	49.-
Rognon de veau poêlé aux pommes nouvelles et asperges vertes Pan-fried veal kidney with spring potatoes and green asparagus	42.-
Biryani de poulet fermier laqué aux épices tikka Lacquered farmer chicken with biryani rice and tikka spices	41.-
Pièce de selle de veau rôtie, risotto de pâtes aux morilles Roasted saddle of veal, pasta risotto with morels	54.-
Carré d'agneau du pays rôti à l'ail sauvage et olives taggiasche Roasted rack of lamb with wild garlic and taggiasche olives	48.-
Crapaudine de coquelet grillé au romarin Grilled cockerel with rosemary	39.-
Tartare de bœuf « Café Beau Rivage » 180gr Café Beau-Rivage beef tartar 180gr	43.-

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Our meat and poultry are exclusively from Switzerland and France

MENU DU SOIR

Piquillos de crabe et avocat en vinaigrette d'olives taggiasche

Crab and avocado piquillos with taggiasche olive dressing

Taglierini aux chanterelles en crèmeuse de persil

Taglierini with chanterelles in a parsley cream

Médallions de filet de bœuf à la plancha, sauce poivrade

Snacked beef fillet medallions, pepper sauce

Vacherin pêche-framboise

Peach-raspberry vacherin

Menu à 88.- /personne

Le menu du soir est servi jusqu'à 22h00.

METS DE LA SEMAINE

Lundi 6 septembre

Orechiette aux gésiers et champignons des bois
Orechiette with gizzards and wild mushrooms

Mardi 7 septembre

Fricassée de cuisses de pintade au cidre
Guinea fowl leg fricassee with cider

Mercredi 8 septembre

Petits farcis de légumes provençaux à la fleur de thym
Stuffed "provençal" vegetables with thyme flower

Jeudi 9 septembre

Couscous d'agneau aux abricots secs et citron confit
Lamb couscous with dried apricots and candied lemon

Vendredi 10 septembre

Médaille de lotte en compôte de fenouil
Anglerfish medallion with fennel compote

Samedi 11 septembre

Suprême de poularde rôti aux haricots coco, jus à la sarriette
Roasted poulard breast with coco beans and savory juice

29.--/personne

**Nous vous informons que les mets de la semaine et le menu d'affaires
sont servis uniquement à midi.**

**We kindly inform you that the day menu and the business lunch
are served only during lunch time.**

MENU D'AFFAIRES

Tartare de légumes provençaux rafraîchi à l'huile d'olive
"Provençal" vegetable tartar refreshed with olive oil

Minute de bœuf au tamarin, riz parfumé à la citronnelle
Beef stew with tamarind, rice with lemongrass flavour

Croustillant chocolat-mûroise
Chocolate and mul-raspberry crisp

Menu à 52.--/personne

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Our meat and poultry are exclusively from Switzerland and France.