



TERRASSE

METS

NOTRE SÉLECTION « FRAÎCHEUR »

Assortiment de sushis (12 pièces), salade d'algues <i>Assortment of sushis (12 pieces), seaweed salad</i>	38.–
Ceviche de bar au lait de coco, tomate, avocat, fruit de la passion, banane et coriandre <i>Sea bass ceviche with coconut milk, tomato, avocado, passion fruit, banana & coriander</i>	34.–
Tomates plurielles, burrata des Pouilles au pesto, ✓ graines de sarrasin torréfiées <i>Heirloom tomatoes, burrata from Puglia with pesto, roasted buckwheat seeds</i>	32.–
Superfood salade, concombre, tomate cerise, kale, carotte, edamame, salicorne, laitue de mer, graines de sésame et vinaigrette au miso <i>Superfood salad, cucumber, cherry tomato, kale, carrot, edamame, samphire, sea lettuce, sesame seeds & miso dressing</i>	32.–
Peut être accompagnée de / <i>can be served with</i> Gambas sauvages snackées / <i>Wild prawns "à la plancha"</i>	48.–
Médallions de thon rouge marinés au yuzu et gingembre <i>Red tuna medallions marinated with yuzu and ginger</i>	48.–
Salade de betteraves crues et cuites en croûte de sel, ✓ vinaigrette rhubarbe-fraise, noix de pécan, graines de tournesol croquantes <i>Salad of raw and cooked beets in a salt crust rhubarb-strawberry vinaigrette, pecan nuts, crunchy sunflower seeds</i>	30.–
Salade de carottes fanes et fruits secs, ✓ sauce yaourt à la coriandre fraîche et graines de sésame <i>Salad of baby carrots, dried fruits, yogurt sauce with fresh coriander & sesame seeds</i>	30.–
Salade de quinoa de La Ferme de Pierre, gambas, légumes, graines de chanvre, vinaigrette citron-huile d'olive, coriandre et menthe <i>Quinoa salad from a swiss farm: grilled prawns, vegetables, hemp seeds, lemon-olive oil dressing, coriander & mint</i>	33.–
Cocktail aux trois melons rafraîchi au thé matcha ✓ <i>Trio of melons chilled soup, matcha green tea</i>	28.–


SANDWICHES

Club sandwich au pain complet, aubergine et mozzarella di Bufala ✓ <i>Club sandwich with wholemeal bread, eggplant & mozzarella di Bufala</i>	35.–
Notre club sandwich de poulet fermier grillé <i>Our grass-fed chicken club sandwich</i>	35.–
Cheeseburger de bœuf Angus suisse, sauce barbecue maison au bourbon <i>Black Angus cheeseburger, homemade bourbon BBQ sauce</i>	46.–

POUR CONTINUER

Escalivada de légumes du marché, sauce romesco, ✓ dukkha aux amandes <i>Market vegetables escalivada, romesco sauce, almond dukkha</i>	36.–
Peut être accompagnée de / <i>can be served with</i> Halloumi grillé / <i>Grilled halloumi cheese</i>	48.–
Riz sauvage / <i>Wild rice</i>	48.–
Poulpe grillé, salade égéenne de boulgour à la menthe, herbes et jeunes pousses <i>Grilled octopus, Aegean bulgur salad with mint, herbs & young sprouts</i>	45.–
Dos de bar de ligne en vierge de tomates cerises et pistache, bulbe de fenouil rôti <i>Sea bass fillet, virgin cherry tomatoes & pistachio relish, roasted fennel</i>	56.–
Gambas sauvages à la plancha, variation de chou fleur rôti, sauce yaourt tahini et sumac <i>Grilled wild tiger prawns, roasted mixed cauliflower, tahini yogurt sauce & sumac</i>	54.–
Pilons de poulet fermier, sauce piquante thaïlandaise, chips de légumes et sucrose <i>Free-range chicken drumsticks, thai spicy sauce, vegetables crisps & baby romaine</i>	38.–

TOUCHE FINALE !

- Tarte framboise sans gluten, crème montée citron vert et gingembre 18.–
Gluten-free raspberry tart, lime & ginger cream
- Salade de petits fruits rouges, purée de banane fumée 18.–
et tamarin aux graines de lin, glace au yaourt
*Red fruits salad with smoked banana purée
and tamarind, flax seeds, yogurt ice cream*
- Mousseux chocolat grand cru Maracaïbo, croquant de grué de cacao 18.–
Maracaïbo grand cru chocolate mousse, crunchy cacao nibs opaline
- Pêche jaune rôtie au miel de nos jardins  18.–
et thym citron – pistache de Brontë
*Roasted yellow peach with honey from our gardens
and lemon thyme – Brontë pistachio*

 Végan / *Vegan*

 Végétarien / *Vegetarian*

TVA et service inclus

BOISSONS

VINS & CHAMPAGNES

	1dl	Btl
Champagnes		
Laurent-Perrier, La Cuvée Brut	26.–	145.–
Laurent-Perrier, Rosé	30.–	205.–
Vins Blancs Suisse		
Vaud		
Chasselas, Grande Réserve, Dom. du Daley, C. Séverin	12.50	75.–
Valais		
Petite Arvine, Cave de l'Orlaya, Mathide Roux	14.50	90.–
Vin Blanc Français		
Vallée de la Loire		
BIO – Touraine Sauvignon, Les Trois Chênes, V. Ricard, 19	12.–	70.–
Vins Rosés Suisse et Français		
Vaud		
BIO – Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy	10.–	55.–
Provence		
BIO – Côteaux Varois en Provence, Domaine La Rose Des vents, 2021	11.–	65.–
Vin Rouge Suisse		
Vaud		
Saint-Saphorin, Cuvée Louis, domaine Louis Bovard	12.–	70.–

BIÈRES 33CL

(0% VOL. À 7% VOL.)

Houleuse, Docteur Gab's (Blanche)	12.–
Pépité, Docteur Gab's (Blonde)	12.–
Embuscade, La Nébuleuse (Indian Pale Ale)	12.–
Heineken	10.–
Heineken 0% (sans alcool)	10.–

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Apérol Spritz au Champagne 12cl	27.–
Hugo 12cl	27.–
Bloody Mary 12cl	24.–
Mojito 12cl	24.–

COCKTAILS SANS ALCOOL

Jus santé du moment <i>Healthy juice of the day</i>	17.–
Jus vert du moment <i>Green juice of the day</i>	17.–
Pool Lemonade Citron vert, citron jaune, cassonade, Henniez rouge	17.–
Berries Juice Fraises et framboises fraîches, jus de cranberry	17.–
Spicy KA Carotte, orange, gingembre	17.–
Virgin Mojito Citron vert, menthe fraîche, limonade maison	17.–
Thé glacé maison <i>Homemade iced tea</i>	12.–

SOFT DRINKS

Minérales (5dl) / Soft drinks (3.3dl – 5dl) Henniez bleue, Henniez verte, Evian, San Pellegrino Coca-Cola, zéro, Fanta	8.–
BIO – Limonade Citron Lausannoise (3.3dl)	9.–
Fever Tree (2dl) Tonic, Ale, Ginger Beer	9.–
Jus de fruits frais (2.5dl) Orange, Citron, Carotte	12.–
Jus de fruits (2.5dl) Tomate, Ananas, Cranberry, Pomme, Pamplemousse	10.–
Milkshakes	14.–

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto, décaféiné, renversé	6.–
Cappuccino & Latte	8.–
Thés	9.–
