



Bateau « Le Montreux »

Croisière du soir

Evening cruise

Buffet d'antipasti

Antipasti buffet

Carpaccio de poulpe aux câpres de pantelleria et citron confit

Octopus carpaccio with Pantelleria capers and confit lemon

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Orecchiete, tomates séchées, olives taggiasche, artichauts, basilic

Orecchiete, dried tomatoes, taggiasches olives, artichokes, basil

Nems frais de papaye verte et mangue au basilic thaï

Green papaya and mango nems with thai basil

Melon de Cavaillon et pastèque à la menthe poivrée

Melon from Cavaillon and watermelon with pepper mint

Ardoise de charcuterie du Valais

Dried meat platter from Valais

Saumon fumé et saumon nori

Smoked salmon and salmon nori

Rillettes d'omble chevalier et féra du lac fumée

Char rillette and smoked pollan

Gaspacho andalous, soupe glacée petits pois, soupe de melon

Andalusian gazpacho, iced greens peas soup, melon soup

Jambon de parme, fougasse toastée

Parma ham, toasted fougasse

Taboulé, houmous, moutabal, haricot vert-sumac, labney

Tabbouleh, houmous, moutabal, green beans-sumac, labney

Assortiment de sushi et maki

Selection of sushi and maki



Crevette bouquet

Shrimps

Involtini de féra du lac fumé, asperges vertes, piquillos

Smoked pollan involtini, green asparagus, piquillos

Tartare de thon-sésame croquant wasabi

Tuna-sesame tartar, crispy wasabi

Samboussek bœuf black angus

Black angus beef samboussek

Gyosa crevette

Shrimp gyosa

Côté jardin

Flavours from the garden

Superfood salade

Superfood salad

Salade César

Cesar salad

Roquette parmesan

Arugula and parmesan

Tomate San Marzano, bufala à l'huile d'olive

San Marzano tomato, bufala with olive oil

Légumes du marché, sauce cocktail, curry, chèvres aux herbes

Seasonal vegetables, cocktail sauce, goat cheese with wild herbs

Salade niçoise au thon

Nicoise salad with tuna

Salade grecque à la féta

Greek salad with feta

Salade de quinoa et tofu

Quinoa and tofu salad

Cœur d'artichaut-tomate séchée-olive taggiasche

Artichokes-dried tomatoes-taggiasche olives



Pièce de viande

Meat of the evening

ROTATION SELON LA SEMAINE

Rond de veau du pays en crèmeuse de chanterelles et risotto

Veal with chanterelles cream sauce and risotto

Pièce de boeuf rôtie à la braise de laurier, poivre Sichuan, sauce béarnaise

Roasted beef with laurel leaves, Sichuan pepper, bearnaise sauce



Sélection de fromages

Cheese assortment



Buffet de desserts

Dessert buffet



Nos différentes formules...

Suggestions...

Le buffet complet (apéritif inclus)

Full buffet (including aperitif)

CHF 108.--

Le buffet d'antipasti, de fromages et de desserts, sans la viande (apéritif inclus)

Antipasti, cheese and dessert buffet (including aperitif)

CHF 92.--

La broche, sélection de fromage et le buffet de dessert

Spit roast, cheese & dessert buffet (without aperitif)

CHF 78.--

Pour les enfants

For children

Gratuit jusqu'à 5 ans. De 6 à 12 ans : - 50%

Free until 6 years old. From 6 to 12 years old : -50%

TVA et service inclus
Mehrwertsteuer und Service inbegriffen
VAT and service included

Toutes nos viandes proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Unser Fleisch kommt exklusiv aus der Schweiz und aus Frankreich.
All meat comes from Switzerland and France.

Sous réserve de modification selon l'arrivée du jour
The dishes / ingredients mentioned-above may change in accordance with daily deliveries
Die oben genannten Speisen können bis zum Anreisetag auf Grund des Tagesangebotes variieren