

Menu

FRAICHEURS

Buffet de salades <i>Salad buffet</i>	26.-/38.-
Tomate San Marzano et mozzarella di bufala al pesto <i>San Marzano tomatoes and mozzarella di bufala with pesto</i>	28.-
Tartare de thon rouge au croquant de fenouil et anis vert <i>Red tuna tartare with crispy fennel and green anise</i>	32.-
Salade César / <i>Caesar salad</i> :	32.-
- Poitrine de poulet fermier / <i>Farm chicken breast</i>	42.-
- Gambas sauvages aux épices / <i>Spicy wild prawns</i>	42.-
Assortiment de sushis, salade d'algues au sésame (12 pces) <i>Sushi assortment, seaweed salad with sesame (12 pces)</i>	36.-
Superfood Salade, (Quinoa, sucrine, épinard, graine de tournesol et airelles) <i>(Quinoa, sucrine lettuce, spinach, sunflower seeds and cranberries)</i>	32.-
- Poitrine de poulet fermier / <i>Chicken breast</i>	42.-
- Gambas sauvage aux épices / <i>Wild prawns with spices</i>	42.-
- Thon rouge au piment d'Espelette/ <i>Red tuna with Espelette pepper</i>	48.-
Tartare de boeuf Angus suisse, artichauts tomates séchées au pesto servi avec frites et toasts <i>Swiss Angus beef tartare, artichokes and dried tomatoes with pesto Served with fries and toasts</i>	46.-

SANDWICHES

Club sandwich de poulet grillé <i>Grilled chicken club sandwich</i>	32.-
Vegi burger, sauce yaourt-concombre au thym libanais <i>Vegetarian burger, yogurt-cucumber sauce with Lebanese thyme</i>	38.-
Bagel de Pastrami, croquant de chou rouge <i>Pastrami bagel and crispy red cabbage</i>	35.-
Cheeseburger de bœuf Angus suisse, sauce barbecue, Servi avec frites et bacon	42.-

Swiss beef cheeseburger, barbecue sauce, fries and bacon

GRILLADES

Cœur de saumon label d'Ecosse aux herbes fraîches <i>Scottish salmon, butter sauce with wild herbs</i>	42.-
Dos de bar de ligne en vierge de pignon de pin <i>Line caught seabass with "sauce vierge"</i>	56.-
Grosses gambas sauvages au piment d'Espelette <i>Wild prawns with Espelette pepper</i>	52.-
Côtes d'agneau à l'origan sauvage <i>Lamb chop with wild oregano</i>	48.-
Pavé de veau du pays au beurre de citron cédrat <i>Veal steak with lemon butter</i>	52.-
Filet de bœuf black Angus au sel fumé, sauce béarnaise <i>Angus beef fillet with smoked salt, béarnaise sauce</i>	58.-

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes du moment et pommes fourchette aux herbes fraîches ou du buffet de salade
All our grilled meats are served with seasonal vegetables, mashed potato or salad buffet

DESSERTS

Tarte au citron de Menton <i>Lemon tart</i>	14.-
Cheesecake framboise-vanille Madagascar <i>Raspberry –Vanilla cheesecake</i>	16.-
Salade de fraises gariguettes, rafraîchie rhubarbe <i>Gariguettes strawberry salad, rhubarb ice cream</i>	18.-
Croquant chocolat Grand-Cru <i>Grand-Cru chocolate cake</i>	18.-
Glace ou sorbet (la boule)	6.-
Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron, passion, noix de coco <i>Ice cream or sorbet (one scoop)</i> <i>Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, coconut</i>	

Notre cuisine est ouverte de 12h00 à 17h00 / *our kitchen is open from noon to 5PM*

VINS & CHAMPAGNES

<i>Champagnes</i>	1dl	Btl	Mag
Louis Roederer Brut Premier	24.-	140.-	
Laurent-Perrier Brut Rosé	27.-	195.-	
<i>Vin Blanc Suisse</i>			
Lavaux, Saint-Saphorin, Vieilles Vignes, Les Frères Bovy	11.-	65.-	
<i>Vin Blanc Français</i>			
Vallée de la Loire, Anjou Blanc, Effusion, Patrick Baudoin, 2016	13.-	80.-	
<i>Vins Rosés Suisses</i>			
La Côte, Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy	9.50		110.-
Côtes de l'Orbe, Rosé de Gamay, La folie des Grandes Terres, Domaine du Daley	9.50	55.-	
<i>Vins Rosés Français</i>			
Côtes de Provence, Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty, 2017	11.-	65.-	
Côtes de Provence, Whispering Angel, S. Lichine, 2017	11.-		130.-
<i>Vin Rouge Suisse</i>			
Lavaux, Saint-Saphorin, Domaine du Burignon, Ville de Lausanne	11.-	65.-	
<i>BIERES 33cl (0.5% vol. à 7% vol.)</i>			
Houleuse, Docteur Gab's (Blanche)		12.-	
Pépité, Docteur Gab's (Blonde)		12.-	
Embuscade, La Nébuleuse (Indian Pale Ale)		12.-	
Heineken		10.-	
Clausthaler Classic (sans alcool)		10.-	

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Apérol Spritz au Champagne 12cl	27.-
Bloody Mary 12cl	27.-
Mojito 12cl	27.-
Piña Colada 12cl	27.-

COCKTAILS SANS ALCOOL

Jus detox du moment <i>Detox juice of the day</i>	17.-
Jus vert detox du moment <i>Detox green juice of the day</i>	17.-
Pool Lemonade <i>Citron vert, citron jaune, cassonade, soda.</i>	17.-
Berries Juice <i>Fraises et framboises fraîches, jus de cranberry</i>	17.-
Spicy KA <i>Concombre, pomme, gingembre</i>	17.-
Copacabana <i>Jus d'ananas, jus de citron, nectar de mangue, fruit de passion</i>	17.-
Virgin Mojito <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre maison, complété de notre limonade maison</i>	17.-
Thé froid maison citron	12.-

SOFT DRINKS

<i>MINERALES (5dl) / SOFT DRINKS (4.5dl – 5dl)</i> <i>Henniez bleue, Henniez verte, Evian, San Pellegrino Coca Cola, light, zéro, Sprite, Nestea pêche, Fanta, Schweppes</i>	8.-
--	-----

<i>JUS DE FRUITS FRAIS (2dl)</i> <i>Orange / Pamplemousse / Citron/ Carotte</i>	12.-
---	------

<i>NECTARS ET JUS « ATELIER PATRICK FONT » (2.5dl)</i> <i>Fraise / Mangue / Abricot</i>	12.-
---	------

<i>Jus de Tomate</i>	10.-
----------------------	------

<i>MILK SHAKES</i>	14.-
---------------------------	------

BOISSONS CHAUDES

<i>Café, espresso, ristretto, décaféiné, renversé</i>	6.-
<i>Cappuccino & Latte</i>	8.-
<i>Thés</i>	9.-