

# GRILL & BROCHE

Le meilleur de la Suisse provenant de petites exploitations familiales et sélectionnées avec soin. Nos fermes suisses se distinguent par leur engagement en matière de bien-être animal. Toutes nos viandes de boeuf de race Limousine sont maturées sur os pendant un minimum de 21 jours par notre artisan boucher.

## BŒUF MATURÉ

Filet de boeuf sur os	200 g   67.-
Entrecôte parisienne	300 g   69.-
Noix d'entrecôte	250 g   65.-
Picanha	220 g   54.-
Short ribs de boeuf fumé, chimichurri et panko de cajou	49.-
Faux-filet de boeuf, sauce au poivre 57° et Cognac	250 g   45.-

## PORC FERMIER

Spare ribs BBQ	44.-
Quasi de porc ibérique Duroc, chimichuri, salade verte	250 g   39.-

## CANARD

Poitrine de canette à la broche laquée au miel des montagnes et épices	46.-
---	------

## VEAU

Paillard de veau, jus au beurre de citron confit	200 g   53.-
---	--------------

Les plats «Grill & Broche» sont accompagnés  
d'une sauce de votre choix et d'une salade.

### SAUCES

Beurre du Château, poivre 57°, béarnaise, Bourbon  
BBQ, teriyaki, chimichurri

## POISSONS & CRUSTACÉS

Filets de perche du lac meunière (selon arrivage)	63.-
Poulpe grillé, aubergine violette rôtie, vierge de tomates aux pignons de pin et sauce tzatziki	45.-

## ENTRE 2 PAINS

Smash burger, bacon, Gruyère, sauce Bourbon BBQ maison	200 g   35.-
Burger de Wagyu, Gruyère, mayonnaise au paprika fumé, piment del Padrón	160 g   48.-

## À PARTAGER

### BŒUF MATURÉ

T-bone	800 g   87.-
Tomahawk	800 g   87.-
Côte de boeuf	800 g   89.-

### VOLAILLE DU PAYS

Accompagnée de chutney de pomme à la rôtisserie	
Poulet à la broche	(40 minutes) 3 à 4 pers.   1.8 kg   94.- (30 minutes) 2 à 4 pers.   1.2 kg   74.-
Coquelet à la broche	450 g   41.-

## PLUS ENCORE...

Pommes frites maison	8.-
Pommes purée tradition	10.-
Pommes nouvelles à la rôtissoire	10.-
Frites de patate douce aux épices	12.-
Mac & Cheese à la truffe noire et vieux Gruyère	1/2 portion 14.- portion 28.-
Épinards sautés	10.-
Haricots verts en persillade	10.-
Poêlée de chanterelles fraîches	14.-
Ratatouille aux olives taggiasche, câpres de Pantelleria et basilic	10.-

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives  
aux allergènes ainsi qu'à la provenance de nos poissons ou viandes.

Prix en CHF, service et TVA inclus

# ENTRÉES

Salade César au poulet IP-SUISSE rôti	28.-
Ceviche de thon, jalapeños, pomme de terre douce & cébette	25.-
Maryland crab cakes au citron vert et gingembre	29.-
Os à moelle grillé en persillade	21.-
Assortiment d'empanadas argentines maison	2 pcs   27.-
Pastèque confite et melon de Cavaillon, gambas ASC grillées, vieux vinaigre balsamique	28.-
Tartare de bavette d'Avenches coupé à la main, mesclun, toast maison	110 g 26.- 150 g 39.-
Œufs frits façon mimosa, truite saumonée de Chamby fumée, salade verte	24.-
Rillettes maison de poulet IP-SUISSE rôti	16.-
Soupe froide de tomate andalouse, jambon pata negra et croûtons	24.-
Sardinillas de Brújula, toast de pain de campagne, beurre au piment d'Espelette	28.-

# DESSERTS

Mousse au chocolat grand cru Maracaïbo (à volonté)	18.-
New York cheesecake aux myrtilles	16.-
Soufflé glacé aux fruits rouges	19.-
Tartelette aux fraises	18.-
Poêlée d'abricots au miel et lavande comme un crumble, glace yaourt	19.-
Ananas au gingembre confit rôti à la broche, glace au miel	15.-
Glaces et sorbets	une boule 7.-
Glace : vanille, café, chocolat, pistache	deux boules 12.- trois boules 17.-
Sorbets : citron, framboise, coco, fraise	

## MENU ENTRE AMIS

Au choix du Chef (4 personnes minimum)

3 ENTRÉES, 3 VIANDES,  
3 GARNITURES À CHOIX,  
MOUSSE AU CHOCOLAT

99.-  
par personne

LA RÔTISSERIE  
DU JOUR  
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI  
34.-



DÉCOUVREZ NOTRE  
CARTE DU BAR

