

ENTRÉE

Salade mêlée

CHF 9.00

Mixed salad

Gemischter Salat

Insalata mista

Ceviche d'écrevisse au pamplemousse

CHF 16.00

Crayfish ceviche with pink grapefruit

Flusskrebs-Ceviche mit rosa Grapefruit

Ceviche di gamberi di fiume al pompelmo rosa

Malakoffs (3 pièces faites maison), viande séchée

CHF 18.00

Malakoffs (3 Stück hausgemacht), Trockenfleisch

Malakoffs (3 homemade pieces), dried meat

Malakoff (3 pezzi fatti in casa), carne secca

Soupe de poisson du léman et sa rouille

CHF 15.00

(A savourer après 20 min de patience)

Fish soup served with rouille sauce (Please allow 20 minutes)

Fischsuppe mit Rouille (Bitte 20 Minuten Geduld)

Zuppa di pesce con rouille (Si prega di attendere 20 minuti)

Velouté de courge à la cannelle

CHF 14.00

Pumpkin velouté with cinnamon

Cremige Kürbissuppe mit Zimtnote

Vellutata di zucca alla cannella

Velouté de panais, poire et lard

CHF 15.00

Parnsip and pear soup, accompanied with bacon

Pastinaken- und Birnensuppe, serviert mit Speck

Zuppa di pastinaca e pera, servita con pancetta

PLATS

Burger de boeuf (CH), servi avec ses frites et sauces

CHF 28.00

Beef burger - Served with fries and sauces

Rindfleisch Burger - Serviert mit Pommes Frites und Saucen

Burger di manzo - Servito con patatine fritte e salse

Burger végétarien, steak de soja (FR), servi avec frites et sauces

CHF 28.00

Vegetarian burger, soy steak (FR), served with French fries and sauces

Vegetarischer Burger, Soja-Steak (FR), serviert mit Pommes frites und Saucen

Burger vegetariano, steak di soia (FR), servito con patatine fritte e salse

Tagliatelles aux écrevisses et basilic

CHF 29.00

Tagliatelle with crayfish and basil

Tagliatelle mit Flusskrebse und Basilikum

Tagliatelle con gamberi di fiume e basilico

Tartare de bison (USA/CAN), Servi avec ses frites et toast

CHF 43.00

Bison tartare (USA/CAN), served with fries and toast

Bison-Tatar (USA/Kanada), serviert mit Pommes frites und Toast

Tartare di bisonte (USA/CAN), servito con patatine fritte e toast

Poisson selon arrivage (FAO selon arrivage), Frites et légumes de saison

CHF 32.00

Fish of the days, Served with French fries and vegetables

Fisch nach Fang, Serviert mit Pommes frites und Gemüse

Pesce secondo l'arrivo, Serviti con patatine fritte e verdure

PLATS

Tagliata de boeuf (CH) façon “Le Vignoble”

CHF 32.00

Servie avec ses frites et légumes

Beef tagliata “Le Vignoble” style, served with fries and vegetables

Tagliata vom Rind (CH) “Le Vignoble”-Art, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Tagliata di manzo alla maniera “Le Vignoble”, servita con patatine e verdure

Filet de bœuf (CH) Rossini, pommes country et légumes de saison

CHF 49.00

Rindsfilet Rossini, Country-Kartoffeln und Saisongemüse

Beef fillet Rossini, country potatoes and seasonal vegetables

Filetto di manzo Rossini, patate country e verdure di stagione

Rognon de veau (CH) au cognac, riz et légumes de saison

CHF 31.00

Kalbsnieren (CH) an Cognac, Reis und Saisongemüse

Veal kidneys (CH) with cognac sauce, rice and seasonal vegetables

Rognoni di vitello (CH) al cognac, riso e verdure di stagione

Côte de veau « Grand Cru » (CH), sauce beurre maison

CHF 54.00

Galette de rösti et légumes de saison

Kalbskotelett «Grand Cru» (CH), hausgemachte Buttersauce, Rösti-Galette und Saisongemüse

“Grand Cru” veal chop (CH), homemade butter sauce, rösti galette and seasonal vegetables

Costoletta di vitello «Grand Cru» (CH), salsa al burro fatta in casa, galette di rösti e verdure di stagione

• • • VIANDE SUR ARDOISE • • •

Meat on a warm slate
Fleisch auf warmer Schieferplatte
Carne su lastra di ardesia calda

Entrecôte de boeuf (CH) - 200g

CHF 36.00

Servie avec frite ou croquette de röesti et 3 sauces*

*Beef entrecôte (CH), served with French fries or rösti croquettes and 3 sauces**

*Entrecôte vom Rind (CH), serviert mit Pommes Frites oder Rösti-Kroketten und 3 Saucen**

*Entrecôte di manzo (CH), servita con patatine fritte o crocchette di rösti e 3 salse**

Entrecôte de boeuf (CH) - 300g

CHF 45.00

Entrecôte de boeuf (CH) - 400g

CHF 53.00

Entrecôte de boeuf (CH) - 500g

CHF 63.00

*Sauces : Sauce au poivre vert, beurre maison et mayonnaise "le Vignoble"

Green pepper sauce, homemade butter and "Le Vignoble" mayonnaise

Grüne-Pfeffer-Sauce, hausgemachte Butter und «Le Vignoble»-Mayonnaise

Salsa al pepe verde, burro fatto in casa e maionese "Le Vignoble"



Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse 8.1%

DESSERTS

Salade de fruits maison

CHF 10.00

Servie avec son sorbet citron

Homemade fruit salad, served with lemon sorbet

Hausgemachte Fruchtsalat, serviert mit Zitronensorbet

Macedonia di frutta fatta in casa, servita con sorbetto al limone

Crème brûlée à la pomme cannelle

CHF 11.00

Apple cinnamon crème brûlée

Apfel-Zimt Crème brûlée

Crème brûlée alla mela e cannella

Coupe fruits rouges et glace vanille

CHF 12.00

Red berry sundae with vanilla ice cream

Rote-Früchte-Becher mit Vanilleglace

Coppa di frutti rossi con gelato vaniglia

Entremets trois chocolats

CHF 13.00

Three-chocolate entremet

Dreischichtige Schokoladenmousse

Entremets ai tre cioccolati

Clémentine pochée au pain d'épice et glace vanille

CHF 14.00

Poached clementine with gingerbread and vanilla ice cream

Pochierte Clementine mit Lebkuchen und Vanilleeis

Clementina poché con pan di zenzero e gelato vaniglia

Assiette de fromage par Fromagerie Duffaux - Emilie et Jonas Lin

CHF 13.00

5 variétés

Cheese Platter by Master Cheesemonger Duffaux, 5 varieties

Käseteller vom Maître Fromager Duffaux, 5 Sorten

Piatto di formaggi del Maître Fromager Duffaux, 5 varietà

GLACES

Nos coupes / Sundae / Eisbecher / Coppe CHF 11.00

Colonel :

Glace citron et Vodka / Lemon sorbet with vodka / Zitronensorbet mit Wodka / Sorbetto al limone con vodka

Tornado:

Glace prune et vieille prune (liqueur) / Plum ice cream and old plum brandy / Pflaumeneis und Zwetschgenschnaps / Gelato alla prugna e vecchia prugna

Général:

Glace vanille et wisky / vanilla ice cream and whisky / Vanilleglace und Whisky / Gelato alla vaniglia e whisky

Danemark:

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly / Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream
Vanilleglace, heiße Schokolade und Schlagsahne / Gelato alla vaniglia, cioccolata calda e panna montata

CHF 3.50 / boule · scoop · kugel · pallina

Caramel · Café · Pistache · Fraise · Chocolat · Stracciatella · Citron · Mangue · Prune · Vanille
Caramel · Coffee · Pistachio · Strawberry · Chocolate · Stracciatella · Lemon · Mango · Plum · Vanilla
Caramel · Kaffee · Pistazie · Erdbeere · Schokolade · Stracciatella · Zitrone · Mango · Zwetschge · Vanille
Caramello · Caffè · Pistacchio · Fragola · Cioccolato · Stracciatella · Limone · Mango · Prugna · Vaniglia

Supplément chantilly : +2 CHF



Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse 8.1%

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Valable uniquement pour les enfants jusqu'à 13 ans

Valid only for children up to 13 years old

Gültig nur für Kinder bis 13 Jahre

Tagliatelles bolognaise

CHF 14.00

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tagliatelle mit Bolognese-Sauce

Tagliatelle alla bolognese

Chicken nuggets, Servi avec ses frites

CHF 14.00

Chicken nuggets, served with French fries

Hähnchen-Nuggets, serviert mit Pommes frites

Nuggets di pollo, serviti con patatine fritte

Steak haché, Servi avec ses frites et jardin de légumes

CHF 16.00

Minced beef steak, served with French fries and mixed vegetables

Hacksteak, serviert mit Pommes frites und Gemüsebeilage

Hamburger di carne macinata, servito con patatine fritte e orto di verdure

Une boule de glace en dessert offerte avec chacun des plats !



Provenance du pain : CH - FR - DE / Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse 8.1%