

ENTRÉE

Salade mêlée

Mixed salad

Gemischter Salat

Insalata mista

CHF 9.00

Salade composé

Composed salad

Komponierter Salat

Insalata composta

CHF 13.00

Ceviche d'écrevisses au pamplemousse

Crayfish ceviche with pink grapefruit

Flusskrebs-Ceviche mit rosa Grapefruit

Ceviche di gamberi di fiume al pompelmo rosa

CHF 16.00

Malakoffs (3 pièces faites maison), viande séchée

Malakoffs (3 Stück hausgemacht), Trockenfleisch

Malakoffs (3 homemade pieces), dried meat

Malakoff (3 pezzi fatti in casa), carne secca

CHF 18.00

Soupe de poisson du léman et sa rouille

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)

CHF 15.00

Demi-salade de dent-de-lion aux lardons, œuf et croûtons

PHalf dandelion salad with bacon, egg and croutons

Halber Löwenzahnsalat mit Speck, Ei und Croûtons

Mezza insalata di tarassaco con pancetta, uovo e crostini

CHF 15.00

Velouté de panais, poire et lard

Parnsip and pear soup, accompanied with bacon

Pastinaken- und Birnensuppe, serviert mit Speck

Zuppa di pastinaca e pera, servita con pancetta

CHF 15.00

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 à l'ail des ours CHF 29.00

Tagliatelle with crayfish and wild garlic

Tagliatelle mit Flusskrebse und Bärlauch

Tagliatelle con gamberi di fiume e aglio orsino

Tartare de bison (USA/CAN), Servi avec ses frites et toast CHF 45.00

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

Filet d'omble meunière (CH), frites et légumes de saison CHF 38.00

Arctic char fillet meunière, French fries and seasonal vegetables

Saiblingsfilet Müllerin-Art (CH) mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Filetto di salmerino alla mugnaia (CH), patatine fritte e verdure di stagione

PLATS

Tagliata de boeuf (CH) façon “Le Vignoble”

CHF 35.00

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 boeuf (CH) Rossini, pommes country et légumes de saison

CHF 51.00

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 32.00

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 39.00

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 48.00

Entrecôte de boeuf (CH) - 400g

CHF 56.00

Entrecôte de boeuf (CH) - 500g

CHF 64.00



Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse 8.1%

DESSERTS

Salade de fruits maison

Servie avec son sorbet citron

CHF 10.00

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 vanille

Apple cinnamon crème brûlée

Apfel-Zimt Crème brûlée

Crème brûlée alla mela e cannella

CHF 11.00

Coupe fruits rouges et glace vanille

Red berry sundae with vanilla ice cream

Rote-Früchte-Becher mit Vanilleglace

Coppa di frutti rossi con gelato vaniglia

CHF 12.00

Cheesecake au caramel au beurre salé

Cheesecake with salted butter caramel

Cheesecake mit Salzkaramell

Cheesecake al caramello salato

CHF 13.00

Tartelette à la rhubarbe, glace à la fraise

Rhubarb tartlet with strawberry ice cream

Rhabarber-Tartelette mit Erdbeerglace

Tartelletta al rabarbaro con gelato alla fragola

CHF 14.00

Assiette de fromage par Fromagerie Duffaux - Emilie et Jonas Lin

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

CHF 13.00

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 Zwetschgensch snaps / 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%