

ENTRÉES · STARTERS

🌿 🌱 Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	<i>Citrus avocado</i> 🌿 🌱 <i>grilled buckwheat</i>
🍷 Stracciatella di bufala truffe/toasts grillés	42.-	<i>Stracciatella di bufala</i> 🍷 <i>truffle/grilled toast</i>
🍷 « Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	« <i>Popcorn shrimp</i> » tempura <i>spicy mayonnaise</i>
🌿 Poulpe grillé courgette grillée/yaourt/menthe	36.-	<i>Grilled octopus</i> 🌿 <i>grilled zucchini/yogurt/mint</i>
🍷 Tartare de bœuf Suisse au couteau	36.-/58.-	<i>Swiss beef tartar</i> 🍷 <i>knife cut</i>
🍷 Salade de pousses d'épinards truffe/haricots verts/parmesan	38.-	<i>Baby spinach salad</i> 🍷 <i>truffle/green beans/parmesan</i>
Salade César volaille Suisse ou gambas	44.-	<i>Caesar salad</i> <i>Swiss poultry or prawns</i>
🌿 Salade de Quinoa IP Suisse légumes croquants vinaigrette Calamansi	34.-	<i>Swiss IP quinoa salad</i> 🌿 <i>crispy vegetables</i> <i>Calamansi vinaigrette</i>


CRUDOS/FRUITS DE MER · RAW/SEAFOOD

🍷 Ceviche de daurade truffe/soja/citron vert	38.-/70.-	<i>Seabream ceviche</i> <i>truffle/soy sauce/lime</i>
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-/70.-	<i>Tuna tartar</i> <i>avocado/sesame/ponzu sauce</i>
Huîtres Gillardeau N3 3 pces 6 pces	28.- 52.-	<i>Gillardeau Oysters N3</i> <i>3 pces</i> <i>6 pces</i>

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

Crabe royal piment/citron vert	32.- 4 pces	<i>King crab</i> <i>chili pepper/lime</i>
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	<i>Tuna</i> <i>Espelette/spring onion</i>
🍷 Bœuf suisse soja/gingembre	29.- 4 pces	<i>Swiss beef</i> 🍷 <i>soya sauce/ginger</i>
Saumon Bio tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	<i>Organic salmon</i> <i>tobiko/jalapeño</i>
🍷 Avocat citron/sarrasin	25.- 4 pces	<i>Avocado</i> 🍷 <i>lemon/buckwheat</i>

A PARTAGER · TO SHARE

Bar de ligne grillé, 1.2 kg aux aromates	175.-	<i>Wild seabass, 1.2 kg with herbs and citrus</i>
 Côte de bœuf 1 kg boeuf suisse mûré	175.-	<i>Beef prime rib 1 kg matured Swiss beef</i>

POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 500 gr	84.-	<i>Sole Meunière or grilled, 500 gr</i>
 Black cod/miso	72.-	<i>Black cod/miso</i>
Pavé de Bar	68.-	<i>Seabass fillet</i>
Turbot rôti	66.-	<i>Roasted Turbot</i>
Calamar en persillade	58.-	<i>Squid parsley/garlic marinade</i>

LES SAUCES

Vierge / Homardine estragon
Syphon verveine / Hollandaise au yuzu

SAUCES

*Vierge / Tarragon lobster
Verbena siphon / yuzu Hollandaise*



VIANDES SUISSE · SWISS MEATS



B Œ U F

Filet grillé, 200 gr 76.- *Grilled fillet, 200 gr*

Cheeseburger
lard fumé/gruyère Suisse 48.- *Cheeseburger
bacon/Swiss gruyère*

V E A U

 Milanaise 68.- *Milanese
parmesan/lemon*

Côte de veau, 250 gr 66.- *Veal chop, 250 gr*

A G N E A U

Carré grillé/épices pharaon 66.- *Grilled rack/Pharaoh spices*

V O L A I L L E

Coquelet grillé/pesto rosso 54.- *Grilled baby chicken/red pesto*

LES SAUCES

Béarnaise / Poivre torréfié /
Sauce diable / Bordelaise

SAUCES

*Béarnaise / Roasted pepper /
Sauce «Diable»/ Bordelaise*

AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE COOKING

🦞 Homard entier préparé	78.-	<i>Prepared whole lobster</i>
Entrecôte 300 gr boeuf suisse maturé	72.-	<i>Beef ribeye 300 gr matured Swiss beef</i>
Pizzette à la truffe fior di latte	38.-	<i>Truffle pizzette mozzarella fior di latte</i>
Pluma Ibérique 250 gr	58.-	<i>Iberian pluma 250 gr</i>

DE SAISON · IN SEASON

🦞🥗 Salade de homard coeur de laitue/avocat sauce cocktail/fines herbes	68.-	<i>Lobster salad 🦞🥗 lettuce heart/avocado, cocktail sauce/fine herbs</i>
🍈 Gaspacho melon givré/amande/huile d'olive	32.-	<i>Melon gazpacho 🍈 chilled/almond and olive oil</i>
🍷 Risotto aux courgettes violon gambero rosso/beurre fumé	56.-	<i>Zucchini «violon» risotto 🍷 gambero rosso/smoked butter</i>
🍷 Tomate Marmande origan/glace stracciatella	36.-	<i>Marmande tomato 🍷 oregano/stracciatella ice cream</i>

PÂTES · PASTA

🦞 Spaghetti au homard	68.-	<i>Lobster spaghetti</i>
🍅 Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	44.-	<i>Penne all'arrabbiata 🍅 tomato/chili/Taggiasche olives</i>
🍷 Ravioli ricotta/pistache de Bronte/basilic	46.-	<i>Ravioli 🍷 ricotta/Bronte pistachio/basil</i>

GARNITURES · SIDES

🍷 Brocolis grillés vinaigrette truffée/citron vert	14.-	<i>Grilled broccoli 🍷 truffle vinaigrette/lime</i>
🍷 Aubergine confite/miso/sésame	14.-	<i>Confit eggplant/miso/sesame 🍷</i>
🍷 Courgette farçie/caponata	14.-	<i>Stuffed zucchini/caponata 🍷</i>
🍷🥗 Sucrine au Jospet yaourt acidulé	12.-	<i>Sucrine lettuce 🍷🥗 from the Jospet grill/tangy yogurt</i>
🍷🥔 Pomme purée	12.-	<i>Mashed potatoes 🍷🥔</i>
🍷 Frites paprika	12.-	<i>Paprika fries 🍷</i>

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture et une sauce au choix.
Origine des viandes : Suisse, France. Origine des poissons : Atlantique, Méditerranée, Espagne.

All our main courses are served with a choice of side and sauce.

Origin of meat : Switzerland, France. Origin of fish : Atlantic, Mediterranean, Spain.

FROMAGES · CHEESES

Sélection de fromages affinés 22.- *Selection of cheeses*

Gruyère d'alpage
Bleu de Combremont
Chèvre frais

DESSERTS

CLASSIQUES RÉSERVE

-  Mœlleux au chocolat 25.- *Lava cake*
Grand Cru Suisse
glace vanille grillée *Grand Cru Swiss chocolate
grilled vanilla ice cream*
- Millefeuille 23.- *Mille-feuille*
pistache de Bronte *Bronte pistachio*
- Profiteroles 22.- *Profiteroles*
glace vanille grillée,
chocolat Grand Cru Suisse *grilled vanilla ice cream
Grand Cru Swiss chocolate*

SIGNATURES

- Tarte fraise 22.- *Strawberry tart*
basilic *basil*
-  Pavlova framboise 22.- *Raspberry pavlova*
fleur de sureau, crème double *elderflower, double cream*
-    Kiwi 22.- *Kiwi*
citron vert, menthe *lime, mint*
-  Sorbets et glaces 7.-/boule *Sorbets and ice cream* 

AFTER DESSERT AND SWEET WINE

Espresso Martini 28.- *Espresso Martini*
Vodka, liqueur de café, amaro,
café infusé à froid *Vodka, coffee liquor, amaro,
cold brew coffee*

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,
Domaine Hétszölö, Hongrie
25.-

Disponible en version vegan · *vegan version available*  Disponible en version végétarienne · *vegetarian version available* 

Sans gluten · *gluten free*  Sans lactose · *lactose free* 

D'origine locale · *Locally sourced*  Plats Signatures · *Signature dishes* 

Les listes des provenances et des allergènes sont disponibles à l'entrée du restaurant, sur demande.

The lists of origin and allergens are available at the restaurant entrance on request.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. *Please kindly inform us of any food allergies.*

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris. *Net prices in Swiss Franc, tax and service included.*