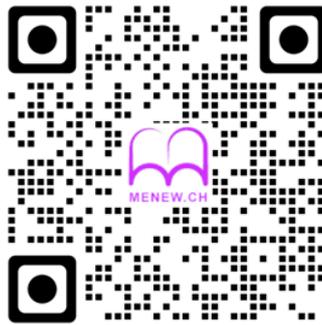


CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur
Notre responsable du service : Sylvain Arnault

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



La durabilité au cœur de nos actions...

Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.

Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir : pêcheur Éric Jacquier, ferme du Goupil, etc...

Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.

Pour en savoir plus :



APÉRITIFS À PARTAGER

La terrine de gardon de notre pêcheur Éric	19.-
100 grms, du lac Léman, au citron et gingembre et baguette croustillante	
Le pâté chalossais	19.-
Terrine de volaille au foie gras 120 grms et baguette croustillante	
Le caviar d'aubergine	19.-
Au piment d'Espelette 150 grms, servi avec du pain pita	
La boîte à sardines	20.-
Maison Arostéguy 115 grms, beurre aux agrumes et baguette croustillante	
La boîte de Malakoffs de Monsieur Crisci	20.-
Au vacherin fribourgeois, 4 pièces	
La boîte à anchois	25.-
Maison Nardin 100 grms, beurre au fenouil et estragon, baguette croustillante	
La boîte valaisanne	25.-
Salaisons de la maison Chappot, fromages, beurre au fenouil et estragon et baguette croustillante	

LES CUVÉES AU VERRE

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France	15.-	95.-
Chardonnay, Pinot Meunier		
Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse	6.50	45.-
Chasselas		
2022 - Pinot Grigio, Stajnbech, DOC delle Venezie, Italie	7.50	52.-
Pinot Grigio		
2019 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins	10.-	69.-
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas		
2020 - Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse	7.-	49.-
Gamaret & Pinot Noir		
2020 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, C. de la Rose d'Or, Luins, Suisse	10.-	72.-
Merlot & Galota		



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade Verte ✓☑️🚫 10.-

Salade mêlée ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓☑️ 17.-

Salade César aux crevettes 25.-

De notre chef : la César de saison 28.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé
tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de
Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger de saison (Prov Suisse)

100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons caramélisés | confit de tomates | vacherin de
Fribourg | Mayonnaise au jus de viande et estragon | pommes frites maison

Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-

Curry de poulet façon Le Safran 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Tartare de bœuf classique 🚫 (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts



POTAGES

Velouté d'asperges ✓ 16.-
À l'estragon | pointes d'asperges | crème de pistache

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO 18.-
Meurette | jeunes poireaux à la vinaigrette

Cœur d'artichaut ⊗ 24.-
Cuit entier | vierge de haddock fumé

Asperges rôties ✓ 26.-
Vinaigrette aux fines herbes | aux échalotes confites | velours d'asperges

Rillettes de truite fumée de Chamby (Prov Suisse) 26.-
Coulis de cresson | betterave fondante

Gravlâx de saumon des Grisons ⊗ (Prov Suisse) 26.-
aux baies roses | consommé à la bergamote | crème de séré | toast grillés

PLATS VEGETARIENS

Tarte fine façon 'Parmigiana' ✓ (Temps de cuisson de 25 minutes) 25.-
Aubergine et champignons grillés | mozzarella | crème de parmesan

Curry de légumes printaniers ✓ ⊗ 25.-



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Gnocchis de pomme de terre printaniers ✓ 25.-
Tomates séchées | tarallo

LAC ET MER

L'aiglefin (Prov FAO 27) 35.-
En 'Fish & Chips' | sauce tartare | frites maison

Le féra de notre pêcheur Éric 🌱 (Prov lac Léman) 44.-
Mousseline de pommes de terre | choux croquants aux graines de moutarde | sauce vierge de lentilles au képhir

Les filets de perche de notre pêcheur Éric 🌱 (Prov lac Léman) 180 gr 49.-
Pommes frites maison | salade verte

LES VIANDES

Suprême de volaille fermière (Prov Suisse) 36.-
Contisé aux fines herbes | asperges blanches | blé | jus corsé

Epaule et poitrine d'agneau 🌱 (Prov Suisse) 39.-
En navarin | légumes printaniers

Ris de veau au sautoir (Prov suisse) 48.-
Risotto Acquerello | asperges | morilles

Filet de bœuf 🌱 (Prov Suisse) 180 gr 59.-
Contisé au lard de Colonnata | frites maison | artichauts à la barigoule | sauce béarnaise

Côte de veau 🌱 (Prov Suisse) 350 gr 62.-
À la sarriette | cuite en cocotte | gratin de blettes | pommes gaufrettes

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Velouté d'asperges

À l'estragon | pointes d'asperges | crème de pistache

*Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse
Chasselas*

Ou

L'œuf de ferme BIO

Meurette | jeunes poireaux à la vinaigrette

Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venezia DOC Italie

Le féra de notre pêcheur Éric

Mousseline de pommes de terre | choux croquants aux graines de moutarde

Sauce vierge de lentilles au képhir

*2019 - Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Luins, Suisse
Chardonnay, Sauvignon, Chasselas*

Ou

Ris de veau au sautoir

Risotto Acquerello | asperges | morilles

*2019 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France
Grenache, Syrah, Carignan*

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Luzerne

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | stilton

*2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie
Trebiano, Malvoisie blanche (Vin doux)*

Rhubarbe confite au poivre de Sichuan, sorbet fraise Ou Dessert du chariot

*2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)*

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus