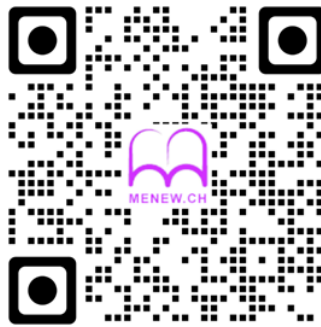


## CARTE DU RESTAURANT

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

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

## LES CUVÉES AU VERRE

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