Menu

Nos classiques / Our classics

SALADE CESAR — ENTRÉE/STARTER 21.- / PLAT/MAIN 28.-
au poulet et anchois ou aux crevettes
CAESAR SALAD
with chicken and anchovies or with shrimps

FISH & CHIPS ROYAL — 29.-
de lieu jaune, servi avec sauce tartare et frite
ROYAL FISH & CHIPS
of pollack fish, served with fries and tartare sauce

CROQUE MONSIEUR ROYAL — 26
jambon, vieux Gruyère
CROQUE MONSIEUR ROYAL
ham, aged Gruyère

CLUB SANDWICH — 29.-
filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise
CLUB SANDWICH
turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise

TARTARE DE BŒUF SUISSE — 36.-
pommes frites, salade
SWISS BEEF TARTAR
from Switzerland, french fries, salad

BISTRO BURGER — 29.-
viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée
BISTRO BURGER
beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce

Les entrées / Starters

HUÎTRES DE PLEINE MER « CADORET » — 6 pièces 36.- / 9 pièces 40.- / 12 pièces 48.-
toast campagne, vinaigre à l'échalote
OPEN-SEA OYSTERS "CADORET"
country toast, shallot vinegar

VELOUTÉ DE POTIMARRON — 25.-
brisures de marron, chanterelles poêlées
PUMPKIN VELOUTÉ
chestnut pieces, pan-fried chanterelles

SALADE DE ROQUETTE — ENTRÉE/STARTER 24.- / PLAT/MAIN 35.-
raisin, figues noires, copeaux de chèvre du Moleson
ROCKET SALAD
grapes, black figs, shaved Moleson goat cheese

FOCACCINA CHAMPIGNONS D'AUTOMNE — 29.-
crème de mozzarella, pignons de pin
AUTUMN MUSHROOM FOCACCINA
mozzarella cream, pine nuts

COURGE BUTTERNUT RÔTIE — ENTRÉE/STARTER 22.- / PLAT/MAIN 32.-
miel, noisettes, pétale d'endive, cube de feta
ROASTED BUTTERNUT SQUASH
honey, hazelnut, endive petal, feta cube

CARPACCIO DE LANGOUSTINES — 34.-
gel d'agrumes, pousses de moutarde japonnaise
LANGOUSTINE CARPACCIO
citrus gel, Japanese mustard sprouts

Les accompagnements / Side dish

SALADE VERTE - RIZ BASMATI - FRITES - LÉGUMES — 7.-
Green salad - Basmati rice - French fries - Vegetables

PRIX EN CHF - TVA À 8.1 % ET SERVICE INCLUS
PRICES ARE IN CHF – 8.1 % VAT AND SERVICE INCLUDED

Menu

Les plats / Mains

FILETS DE PERCHES DU LÉMAN 53.-
en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage)
PERCH FILLETS FROM GENEVA LAKE
meunière style, French fries, salad (Subject to availability)

FILETS DE ROUGETS GRONDIN 44.-
mousseline de brocolis, artichauts camus poêlés
RED GURNARD FILLETS
broccoli mousseline, pan-fried camus artichokes

LOUP EN FILET GRILLÉ 38.-
wok de légumes de saison, émulsion au curry vert, riz basmati
GRILLED SEA BASS FILLET
seasonal vegetable wok, green curry emulsion, basmati rice

CÔTES DE CERF POÊLÉES 54.-
poires au vin, embeurrée de chou vert fumé, pleurotes panicaut
PAN-SEARED VENISON CHOPS
pears poached in wine, smoked green cabbage embeurrée, oyster mushrooms

CIVET DE CHEVREUIL 35.-
mousseline de pomme de terre, billes de légumes de saison
ROE DEER CIVET
potato mousseline, seasonal vegetable balls

FILET DE CANARD RÔTI 42.-
fondue de pousses d'épinards, pomme paillasson, fruits noirs fermentés
ROASTED DUCK FILLET
baby spinach shoot fondue, potato paillasson, fermented dark berries

PAVÉ DE RUMSTECK POÊLÉ
pomme Pont-Neuf, sucrine vinaigrette moutardée, sauce au poivre 44.-
PAN-SEARED RUMP STEAK
Pont-Neuf potatoes, sucrine lettuce with mustard vinaigrette, pepper sauce

RAVIOLIS DE CÈPES
polenta, crémeux maïs, huile de persil 36.-
PORCINI RAVIOLI
polenta, creamy corn, parsley oil

Les desserts / Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 21.-
CHEESE PLATE

BRIOCHE PERDUE À LA VANILLE 16.-
fruits des bois, glace à la fleur d'oranger
VANILLA BRIOCHE PERDUE
forest berries, orange blossom ice cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT (à commander au début de repas 7' cuisson) 16.-
cœur coulant, sorbet à la fleur de sel
MOLTEN CHOCOLATE CAKE (to be ordered at the start of the meal, 7-minute cooking time)
soft centre, fleur de sel sorbet

CRÈME CARAMEL 16.-
Saint Christin aux amandes effilées
CRÈME CARAMEL, "SAINT CHRISTIN" FLAKED ALMONDS

CAFÉ GOURMAND 12.-
GOURMET COFFEE

Menu enfant / Children's Menu 26.-

Steak haché ou poisson du moment, frites ou légumes + dessert selon notre chef pâtissier
Ground beef patty or catch of the day, fries or vegetables + a dessert by our pastry chef

PRIX EN CHF - TVA À 8.1 % ET SERVICE INCLUS
PRICES ARE IN CHF – 8.1 % VAT AND SERVICE INCLUDED

Origines & provenances / Origins & provenance

Les viandes / Meats

Poulet / Chicken
France

Dinde / Turkey
France

Volaille GRTA / Poultry GRTA
Suisse / Switzerland

Canard / Duck
France

Bœuf / Beef
Suisse / Switzerland

Porc
Suisse / Switzerland

Œuf / Egg
France

Cerf/chevreuil/Venison
Allemagne/Autriche Germany/ Austria

Les poissons & crustacés / Fish & shellfish

Anchois / Anchovies
Italie / Italy

Œuf de truite / Trout roe
France

Crevette / Shrimp
Vietnam

Langoustine
FAO 51 - Océan Indien Ouest / West Indian ocean

Saumon / Salmon
FAO 27 - Norvège, Atlantique Nord Est / Norway, north west Atlantic

Lieu Jaune / Yellow Pollock
FAO 27 - Atlantique Nord Est / North west Atlantic

Loup / Seabass
France (élevage / Farm-raised)

Mulet / Mullet fish
FAO 27 - Atlantique Nord Est / North west Atlantic

Perche / Perch
Suisse / Switzerland

Les pains / Breads

Pain toast tressé brioché / Breaded brioche toast
Suisse / Switzerland

Pain burger / Burger bun
Suisse / Switzerland

Pavé rustique / Rustic loaf
France

Pavé multi-céréals / Multigrain loaf
France

Pain muesli lalos / Lalos muesli loaf
France

Pain toast blanc / White toast
U.E & Suisse / E.U Switzerland

Pain toast complet / Whole wheat toast
U.E / E.U

Pizza
Suisse / Switzerland

Nous sommes à votre entière disposition pour vous communiquer des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.