

# AT WINDOWS

	Entrée	Plat
<b>NOS ENTRÉES</b>		
<b>VELOUTÉ DE PETITS POIS FROID ET HUILE DE CRESSON (V)</b> <i>Focaccia et oignons grelots</i>	33	
<b>ŒUF PANÉ FRIT (V)</b> <i>Asperges, morilles et pesto à l'ail des ours</i>	39	
<b>MÉLI-MÉLO DE SALADINES (VG, GF)</b> <i>Légumes crus et cuits, vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	36	
<b>CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 50g</b> <i>Servi avec des Röstis</i>	245	
<b>SHOT DE CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 10g</b> <i>Crème à l'aneth et blinis</i>	45	
<b>LANGOUSTINE RÔTIE (GF)</b> <i>Rémoulade de céleri et pomme Granny au wasabi</i>	42	49
<b>SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ</b> <i>Caviar d'Aquitaine Prunier, crème à l'aneth, câpres et citron Beldi</i>	39	
<b>VITELLO TONNATO (GF)</b> <i>Artichaut confit et câpres frits</i>	41	48
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b> <i>Confiture de rhubarbe et brioche maison</i>	39	
<b>OS À MOELLE AU FOUR (DF)</b> <i>Fleur de sel et tartines grillées</i>	29	
<b>PÂTES ET RISOTTO</b>	Entrée	Plat
<b>RISOTTO AU HOMARD (GF)</b> <i>Queue rôtie au beurre et basilic</i>	46	52
<b>ORECCHIETTE AUX ASPERGES VERTES (V)</b> <i>Crème de burrata</i>		42
<b>TAGLIOLINI À LA TRUFFE NOIRE</b> <i>Sauce au beurre et 3 grammes de truffe noire</i>		59
<b>TRUFFE NOIRE RAPÉE DEVANT LE CLIENT</b> le gramme		7

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.  
Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

## NOS CLASSIQUES

STROGANOFF DE GAMBAS (GF) <i>Riz basmati</i>	47
SOLE DES CÔTES FRANÇAISES, GRILLÉE OU MEUNIÈRE <i>Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison</i>	79
FILET DE CANETTE, JUS AUX AGRUMES (GF) <i>Mousseline de betterave au vinaigre de framboise, asperges grillées</i>	56
BUTTER CHICKEN (GF) <i>Riz basmati, papadum et chutney mangue-aubergine</i>	49

## DE NOTRE FOUR JOSPER

*Selon arrivage*

*Tous nos poissons et viandes sont servis avec une sauce et un ou deux accompagnements*

BAR ENTIER GRILLÉ, <i>pour deux personnes</i>	1.2kg	240
FAUX FILET DE BŒUF AFFINÉ SUR OS, <i>pour deux personnes</i>	600g	140
CŒUR DE FILET DE BŒUF SUISSE	200g	82
CÔTE DE VEAU SUISSE DU PAYS DES TROIS LACS	300g	68
TOMAHAWK DE PORC FERMIER DE JUSSY	400g	66
ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPES SUISSES	180g	54
DEMI-POULET FERMIER SUISSE	600g	46

## SAUCES

*Sauce à la moutarde et miel ou,*

*Sauce chimichurri, sauce béarnaise, sauce aux morilles, sauce au poivre, jus de veau, sauce vierge*

## ACCOMPAGNEMENTS 10

*Épinards à la crème, chou-fleur ou maïs rôti, légumes grillés, poêlée de fèves et petit pois  
champignons sautés, purée à la vanille, frites, pommes pont-neuf, riz basmati*

*Purée à la truffe noire, asperges ou artichauts confits* 15

L'origine des poissons, des viandes et des pains est disponible auprès de notre équipe de service

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.