

BAR FOOD



Dips & Crostinis 18

Houmous de courge / Tapenade / Rillettes de truite

Pumpkin hummus / Tapenade / Trout Rillettes

Arancini « Maison » 18 V

Vacherin Fribourgeois / Butternut / Persil

Vacherin Fribourgeois / Butternut / Parsley

Sélection de Charcuteries & Fromages 18

Jambon cru / Viande séchée de Bœuf / Saucisse sèche

Vieux Gruyère / Vacherin Fribourgeois

Cured ham / Dry-aged beef / Dry sausage

Gruyère cheese / Vacherin Fribourgeois

Bisque d'Écrevisse 18

Crawfish bisque

Salade César traditionnelle 26

Traditional Caesar Salad

Salade César avec de fines tranches de poulet suisse 36

Caesar Salad with sliced Swiss chicken breast

Salade d'automne, noix, courge, Jersey bleu 26 V / G

Autumn salad, walnuts, pumpkin, Jersey blue cheese

Tartine de Saumon fumé d'Écosse, saveurs d'automne 36

Scottish smoked Salmon toast with autumn vegetables

Tartare de Bœuf de Blonay (160 gr) Frites à l'ancienne 42 G / L

Beef tartar from Blonay, old-fashioned fries

Cheeseburger, Frites à l'ancienne, Salade mesclun 42

Beef Cheeseburger, old-fashioned fries, mixed salad

Cheesecake Spéculoos & poire 14

Speculoos and pear cheesecake

Vacherin glacé à la cannelle et pruneaux du Valais 14 G

Cinnamon ice cream Vacherin and prunes from Valais

CHEF DE CUISINE

Thomas Neeser

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA & Service inclus.

**CUISINE OUVERTE
TOUS LES JOURS**
KITCHEN IS OPEN
DAILY

DISPONIBLE
AVAILABLE

12.00 - 21.30