

# Bar Food

---



**PATACLETTES (5 pcs) 22 V**

**Pommes de terre suisse / Vacherin - Mont d'Or AOP / Truffe noire**  
Swiss potatoes / Vacherin - Mont d'Or PDO / Black truffle

**SAMOSSA (5 pcs) 20 V**

**Champignons / Tomme Vaudoise / Airelles**  
Mushrooms / Tomme Vaudoise cheese / Cranberries

**VELOUTÉ DE POTIMARRON 22 G**

**Poivrons rouges & gingembre, Pépins de courge torréfiés**  
Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Roasted pumpkin seeds

**SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE 26**

Traditional Caesar Salad

**SALADE CÉSAR AU POULET 36**

Caesar Salad with chicken

**TARTARE DE BŒUF DE BLONAY (160 gr) 42 G / L**

**Frites à l'ancienne**  
Beef tartar from Blonay, old-fashioned fries

**CHEESEBURGER 42**

**Frites à l'ancienne, Salade mesclun**  
Beef Cheeseburger, old-fashioned fries, mixed salad

**TARTELETTE POMMES & POIRES 16**

**FAÇON «TATIN»**  
**Glace bergamote**  
Apple & pear tartlet "Tatin style" / Bergamot ice cream

**GÂTEAU MOELLEUX AU SIROP D'ÉRABLE 16**

**Crème noix de coco & glace vanille**  
Maple syrup soft cake / Coconut cream / Vanilla ice cream

---

## 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**

---