

# Bar Food



**PATACLETTES (5 pcs)** V / G 22

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

**SAMOSSA (5 pcs)** V 20

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

**CAPPUCCINO DE HOMARD** 26

**Beignet gingembre et menthe / Curry / Yuzu**  
Lobster cappuccino / Ginger and mint fritter / Curry / Yuzu

**SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE** 26

Traditional Caesar Salad  
**+ Supplément fines tranches de poulet Suisse** +12  
With sliced Swiss chicken breast

**TARTARE DE SAUMON BALIK «CLASSIQUE»** 32

Accompagné de ses garnitures & toast  
Balik Salmon Tartar / Traditional garnish & toast

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

**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

**VACHERIN, GLACE COCO & PAMPLEMOUSSE** G 16

Crème légère à la pistache / Sauce fruits rouges  
Coconut & Grapefruit ice cream Vacherin / Pistachio light cream / Red berries sauce

**CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ** G 16

Sorbet au cacao / Framboise / Croustillant Cardamome  
Coffee crème brûlée / Cocoa sorbet / Raspberry / Cardamom crisp

**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**