

La liste des allergènes est disponible sur demande

**Nous vous invitons à nous communiquer vos éventuelles
allergies ou intolérances alimentaires**

V · végétarien G · sans gluten L · sans lactose

Certains de nos plats peuvent être préparés sans allergène sur demande

origine de nos produits

Bœuf	Suisse	Buffle	Suisse
Rock Shrimp	Etats-Unis	Agneau	Irlande
Caviar	Suisse	Perches	Suisse
Loup de Mer	Grèce	Thon	Pacifique
Crevette	Pacifique	Volaille	Suisse
Poulpe	Espagne		

ESPRIT
du dimanche

*Une véritable invitation à redécouvrir
les saveurs et les moments chaleureux
partagés autour de la table familiale de
notre enfance.*

tous les dimanches à midi

ESPRIT
Brasserie
PAR GUY RAVET

Entrées

<i>Fines tranches de Thon grillées</i> feuilles de sucrine, filaments de betteraves et condiment butternut/miel/moutarde	24	G L
<i>Carpaccio de Buffle de Neuchâtel</i> mozzarella de bufflone, croustillant de pain, pistou de roquette et ail noir	24	
<i>Pousses de Mesclun de la région</i> graines torréfiées et vinaigrette miso/yuzu	18	V G L
<i>Salade de Tomates Green Zebra et mozzarella de bufflone</i> vinaigrette au vieux balsamique et huile de basilic	20	V G

Plats

<i>Hauts de cuisses de Volaille confits et grillés aux épices</i> boulghour, ratatouille et jus crémé	44	
<i>Filet de Bœuf de nos monts rôti</i> brocoli sauvages grillés, frites de patates douces et chimichurri	54	G L
<i>Côtelettes d'Agneau saisies à la plancha</i> écrasée de pomme de terre, poivrons confits, jus vierge aux herbes	48	G
<i>Filets de Perches dorés</i> tomates cerises confites, pommes grenailles rôties, condiment aux câpres, citron et herbes	52	G L
<i>Poulpe grillé au paprika fumé</i> purée de pois-chiche, mousseline d'avocat, mélange de pousses	46	G L
<i>Ravioles à la ricotta et citron confit</i> pousses d'épinards, sauge et copeaux de gruyère	38	V

Classiques

<i>Salade Grand Hôtel du Lac</i> servie comme une salade César avec volaille suisse	24		36
<i>Tartare de bœuf de Blonay</i> mesclun et pain toasté			38 L
<i>Rock Shrimps roll</i> rock shrimps, pain brioché, mayonnaise safranée			42
<i>Beef & Cheese burger</i> bœuf de Blonay, oignons confits, bacon et Gruyère			40
<i>Dim sum by Madame Sum</i> curry vert thaï, wagyu suisse loup de mer safran, crevette, shiitake			25
<i>Portion de frites</i> à l'ancienne			10 V G L
<i>Assiette de fromages suisses</i> chutney de fruits			25 V G

Desserts

<i>Baba au Whisky Yamazaki</i> , compotée d'ananas et zestes de citron vert	18	V
<i>Sablé Breton au caramel</i> , Trinidad Tortuga 71% et glace à la vanille de Tahiti	16	V G
<i>Déclinaison gourmande</i> , cassis, myrtille et mûre, croustillant au riz soufflé	16	V G L
<i>Superposition de figue violette</i> , pain de Gênes aux amandes et yoghurt glacé	16	V G

Grands Crus

<i>Chassagne Montrachet en Pimont</i>	Au Pied du Mt Chauve, Bourgogne	2018	24	145
<i>Saint-Saphorin Prestige assemblage</i>	Marc-Henri Leyvraz, Lavaux	2020	20	125
<i>Margaux du Château Margaux</i>	Château Margaux, Bordeaux	2017	30	240
<i>Château Lafaurie-Peyraguey</i>	Lafaurie-Peyraguey, Sauternes	2005	30	165



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