



Carte disponible de 14h à 18h

Menu available from 2pm to 6pm

Menü verfügbar von 14 bis 18 Uhr

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA & Service inclus
All our prices are in Swiss Francs, including VAT & Service
Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MwSt und Service

Vins

bulles

Chassel'Ice	Frères Dubois	Lavaux	10	60	-
Champagne Brut	Louis Roederer	Champagne	25	155	310
Champagne Rosé	Louis Roederer	Champagne	28	170	-
Le Petit Béret Brut 0%	Le Petit Béret	France	10	60	-

Blancs

GHDL Chasselas	Cuvée secrète	Lavaux	10	60	-
Dézaley Grand Pertuis	Domaine Chaudet	Bourgogne	15	85	-
Chablis	L'avantureux Frères	Bourgogne	18	95	-

Rosés

G de Galoupet	Château de Galoupet	Provence	10	65	-
Château Romassan	Domaines Ott	Provence	16	90	-

Rouges

Cuvée GHDL	Maison Massy	Lavaux	12	60	-
Il Torrione	Petrolo	Toscane	15	85	-
Château Arbo	Montagne St-Emilion	Bordeaux	16	90	-

Bières

Eichhof Braugold	Pression	30 cl	9
Eichhof Braugold	Pression	50 cl	16
Heineken	Bouteille	33 cl	10
Heineken - 0%	Bouteille	33 cl	9

Soft drinks

Coca-cola / Zéro / Sprite	Bouteille	33 cl	8
Jus d'Orange frais / Pamplemousse frais	Verre	20 cl	12
Jus de Pomme / Poire / Tomate / Abricot	Bouteille	20 cl	8
Café / Espresso / Ristretto			6

Café Latté / Cappuccino / Renversé

8

Thé / Infusions

9

Apéritifs

4 cl

Martini Blanc / Rouge	12
Campari	12
Ricard / Pastis 51	12

Gins

4 cl

Alpinist	17
Gintiane	16
Bombay Sapphire	18
Gintiane Paris	16
Tanqueray No 10	18
Hendricks	18
PortoFino	20

Accompagnement tonic	6
----------------------	---

Mocktails

Planteur Abricot	16
<i>Jus d'abricot, Rhum sans alcool, sirop de gingembre, citron vert</i>	

London Mule	16
<i>Gin sans alcool, Ginger Beer, citron vert, sirop reine des prés</i>	

Le Petit Béret Spritz	17
<i>Le Petit Béret Brut, Le Petit Béret Liqueur d'Orange</i>	

Cocktails

Rosé Pamplemousse « GHDL »	12
----------------------------	----

Boulevardier	24
<i>Bourbon, Campari, Vermouth rouge, Café</i>	

Swiss Mule	24
<i>Vodka Xcellent, citron vert, sirop reine des prés, ginger beer</i>	

Pornstar Mimosa	24
<i>Champagne, orange, passion, citron vert, sirop de vanille</i>	

Bleu Leman	24
<i>Rhum Agricole Neisson, Curaçao, Crème de pêche, citron vert</i>	

Marquisette d'Augustine	24
<i>Limoncello, Chassel'Ice, Sirop d'Orange, agrumes frais</i>	

Aperol Spritz	17
<i>Aperol, Chassel'Ice, eau pétillante</i>	

Campari Spritz	17
<i>Campari, Chassel'Ice, eau pétillante</i>	

Hugo Spritz	17
-------------	----

*Saint-Germain, menthe,
Chassel'Ice, eau pétillante*

À déguster

Foie Gras au torchon

G 32

Chutney de figue, pain grillé

Foie Gras torchon-style, fig chutney, toasted bread

Foie Gras im Tuch, Feigenchutney, Toastbrot

Huîtres Gillardeau N°2

L G 27

Vinaigre à l'échalote, citron

Gillardeau oysters No. 2, shallot vinegar, lemon, and black bread

Gillardeau Austern Nr. 2, Schalottenessig, Zitrone und Schwarzbrot

Caviar Suisse Oona N°103 - 30gr

V 96

Crème acidulée, œufs mimosa et blinis

Swiss Oona caviar No. 103 sour cream, mimosa eggs, and blinis

Schweizer Oona Kaviar Nr. 103 saure Sahne, Mimosa-Eier und Blinis

Carpaccio de Langoustines

G 24

Marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre

Langoustine carpaccio, marinated with berries and pink radish, citrus/ginger

Langustinen-Carpaccio, mariniert mit Beeren und rosa Radieschen, Zitrus-/Ingwer-Condiment

Tartare

L G 30

Boeuf de St-Légier de Balsiger, mesclun, pain grillé

St-Légier beef tartare from Balsiger, mesclun, toasted bread

Rinder-Tartar aus St-Légier von Balsiger, Mesclun-Salat, Toastbrot

Salade César

V 18

Petites sucrine, œufs, gruyère et croûtons

Caesar salad with small sucrine lettuce, eggs, Gruyère, and croutons

Caesar-Salat mit kleinen Sucrine-Salaten, Eiern, Gruyère und Croutons

Avec volaille d'Appenzell

+12

With Appenzell chicken breast

Mit Hühnerfilet aus Appenzell

À partager

Dim Sum by Madame Sum

22

Curry vert Thai, Wagyu Suisse, Loup de mer safran, Crevette, Shiitake
Thai green curry, Swiss Wagyu, saffron sea bass, shrimp, shiitake
Thai Grünes Curry, Schweizer Wagyu, Safran-Meerbarsch, Garnelen, Shiitake

Escargots du Mont d'Or

G 16

À la Bourguignonne, gratinés au beurre à l'ail et persil
Mont d'Or snails, gratinée with garlic butter and parsley
Mont d'Or Schnecken, gratiniert mit Knoblauchbutter und Petersilie

Velouté Argenteuil

V 18

Asperges et huile de noisette torréfiée
Argenteuil velouté, asparagus and roasted hazelnut oil
Argenteuil Velouté, Spargel und geröstetes Haselnussöl

Cheeseburger Grand Hôtel

38

Bœuf de St-Légier, bun brioché et confiture d'oignon rouge, frites
St-Légier beef, brioche bun, and red onion jam, French fries
St-Légier Rindfleisch, Brioche-Brötchen und Rotzwiebelsauce, Pommes

Avec une tranche de Foie Gras de Canard poêlé

+12

With a slice of pan-fried duck foie gras
Mit einer Scheibe gebratenem Enten-Stopfleber

Douceurs

Chariot de pâtisseries et douceurs

12

Pastry and sweets trolley
Gebäck- und Süßigkeitentrolley

Assiette de Fromages suisses

V G 25

Swiss cheese plate
Schweizer Käseplatte

Glaces & Sorbets

la boule 6

Tiramisu · Amarena · Vanille / Vanilla · Caramel salé / Salted Caramel / Salzkaramell · Pistache / Pistachio / Pistazie · Chocolat noir / Dark Chocolate / Zartbitterschokolade · Fraise / Strawberry / Erdbeere · Citron / Lemon / Zitrone

Allergies

La liste complète des allergènes est disponible sur demande. Nous vous invitons à nous faire part avant votre commande de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Certains plats peuvent être préparés sur demande sans allergène.

The full list of allergens is available upon request. We encourage you to inform us of any allergies or food intolerances before placing your order. Some dishes can be prepared without allergens upon request.

Die vollständige Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich. Wir bitten Sie, uns vor Ihrer Bestellung über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu informieren. Einige Gerichte können auf Anfrage ohne Allergene zubereitet werden.

Origine des produits

Origine de nos produits : Boeuf, Caviar, Escargot, Porc, Volaille : Suisse / Crevette : Pacifique / Loup de Mer : Grèce / Foie Gras, Huître : France / Langoustine : Italie

Origin of our products : Beef, Caviar, Chicken, Snail, Pork : Switzerland / Shrimp : Pacific / Seabass : Greece / Foie Gras, Oyster : France / Langoustine : Italy

Herkunft unserer Produkte: Rind, Kaviar, Schnecke, Schwein, Geflügel: Schweiz / Garnelen: Pazifik / Seewolf: Griechenland / Foie Gras, Austern: Frankreich / Langoustine : Italien

Certification des produits

Nos fromages, charcuteries et poissons proviennent de producteurs locaux ou sont certifiés durables. Sur demande, découvrez notre sélection de cafés et thés issus d'une production durable.

Our cheeses, cold cuts, and fish come from local producers or are certified sustainable. Upon request, discover our selection of sustainably sourced coffees and teas.

Unsere Käsesorten, Aufschnittwaren und Fische stammen von lokalen Produzenten oder sind als nachhaltig zertifiziert. Auf Wunsch präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an nachhaltig produzierten Kaffees und Tees.

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

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit :

- la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans
- spiritueux, apéritifs et alcopops aux jeunes de moins de 18 ans

Notre personnel peut exiger une pièce d'identité.



PARTENAIRES OFFICIELS 2025
