



« Chers gastronomes, bienvenue !

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre brasserie chic où chaque plat vous racontera une histoire.

Vous y dégusterez les recettes qui ont fait la légende de la cuisine traditionnelle française, d'autres inédits, les classiques rafraîchis, les envies d'aujourd'hui, tous portés par le bonheur et l'appétit.

Nous vous souhaitons un merveilleux moment de dégustation !

Chef Guy Ravet et toute sa brigade »

LES HORS-D'OEUVRE

Huitres Gillardeau N°2 – “La Perle de l’Océan” - 3 pièces G L 27
servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais

Caviar Suisse Oona N°103 – “L’Or des Alpes” V 96

proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux

Tapenade d’olives Kalamata – “L’Intense Méditerranéenne” VL 12

servie avec baguette grillée au romarin

Sardine millésimée – “La Boîte à Trésor” GL 22

servie dans sa boîte avec du pain grillé

LES ENTRÉES

Carpaccio de Langoustines – “L’Harmonie Iodée” GL 26

marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre

Tartare de Bœuf – “L’Artisan de St-Légier” G L 30

viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé

Tomates anciennes et Burrata “L’Été en Couleur” V G 20

condiment basilic, vinaigre balsamique vieilli

Salade César – “L’Élégance Romaine” V 18

Façon Palace avec Volaille d'Appenzell +12

petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés

Salade Niçoise – “L’Essence du Sud” G L 24

thon mi-cuit, tomates anciennes, œuf confit, olives et condiment anchois

Fraicheur de Melon et Jambon Cru – “L’Alliance du Midi” VG 22

éclats de fêta et menthe

LES LÉGUMES

Gaspacho Andalou – “Fraicheur du Sud” V G L 18

tomates, poivrons, concombre, huile d’olive d’Estoublon

Fines Tagliatelles estivale – “La Danse des Jardins” V 36

fricassée de petits pois et émulsion crémeuse

LES POISSONS

Homard façon Thermidor – “L’Exceptionnel” 62

queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri

Pavé de Loup de Mer grillé - “Le Méditerranéen” G 54

fine émulsion au Champagne et onctueux de jeunes carottes

Tartare de Thon Rouge – “L’Instant Cru” G L 46

mangue, avocat, citron vert et coriandre

Filets de Perches Suisses Meunière – “Les Délices du Lötschberg” 52

pousses d’épinards et une sauce tartare maison

LES VIANDES

Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts – “Le Noble des Prairies” G L 56

façon Rossini avec tranche de foie gras poêlé +12

servi avec une sauce au Madère

Suprême de Pintade d'Appenzell – “L’ensoieillé” G 48

caviar d’aubergine et vierge de tomates

Côtes d’Agneau en croûte de persillade – “Le Chant de l’Été” 48

mousseline de douce violette, jus corsé au romarin et ail noir

PLATS SIGNATURE DU CHEF

Sole Sauvage Meunière – “Le Classique à la Française” 138

préparée à votre table, beurre noisette et citron

pour 2 personnes

Côte de Bœuf Suisse Gourmet Grand Cru – “L’Excellence sur le Gril” G L 148

grillée sur la braise, condiment aux herbes de Provence

pour 2 personnes

Cordon Bleu de Veau Suisse – “La Tradition” 54

farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

LES GARNITURES À CHOIX

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Mesclun du terroir V G L **Frites épaisses dorées** V G L

sublimé d'une vinaigrette légère

croustillantes et fondantes

Légumes de saison V G L **Perles de blé crémeuses** V

sublimés par leur jus naturel

citron confit et ciboulette

Ratatouille Provençale V G L **Pommes Grenailles rôties** V G

mijotés à l'huile d'olive et basilic

ail rose et romarin

Garniture supplémentaire 10

LES DESSERTS

Assiette de Fromages Suisses – “Le Meilleur du Terroir” V G 25

une sélection de fromages affinés

Chariot de Pâtisseries – “Les Plaisirs Éphémères” V G L 12

un assortiment quotidien de nos créations

Crêpes Suzette – “Le Flamboyant Classique” 18

flambées avec grand soin à votre table

Glaces et Sorbets – “L’Artisanat Glacé” V G 6

Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille

la boule

Instant Véranda - Menu

Entrée à choix

Tomates anciennes et Burrata

Ou

Melon et Jambon Cru

Plat à choix

Filets de Perches Suisses Meunière – “Les Délices du Lötschberg”

pousses d’épinards et une sauce tartare maison

Ou

Cordon Bleu de Veau Suisse – “La Tradition”

farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

Dessert à choix

Chariot de Pâtisseries – “Les Plaisirs Éphémères”

un assortiment quotidien de nos créations

Entrée & Plat & Dessert 79.-

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

Provenances de nos viandes

SUISSE Bœuf, Porc, Volailles, Veau / FRANCE Foie Gras / IRLANDE Agneau

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Caviar, Perches / FRANCE Huitres, Sardine / GRÈCE Loup de Mer / ITALIE Langoustine /

PAYS-BAS Sole / CANADA Homard/ PACIFIQUE Thon

Nos prix sont en francs suisses
TVA 8.1% et service inclus