



« Les plats qui font la légende de la cuisine traditionnelle française »

Chef Guy Ravet et toute sa brigade

## LES HORS-D'OEUVRE

<i>Huitres Gillardeau N°2 – "La Perle de l'Océan" - 3 pièces</i> servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais	G L	27
<i>Caviar Suisse Oona N°103 – "L'Or des Alpes"</i> proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux	V	96
<i>Cœur de Saumon fumé de Norvège « façon Impériale » – "Le Trésor des Fjords"</i> en tranches épaisses, blinis et crème aux fines herbes		26
<i>Sardine millésimée – "La Boîte à Trésor"</i> servie dans sa boîte avec du pain grillé	GL	22

## LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de Langoustines – "L'Harmonie Iodée"</i> marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre	G L	32
<i>Crevettes Black Tiger sauce cocktail – "La tradition Palace"</i> cœur de sucrine, sauce Marie Rose au cognac et zestes de lime	G L	26
<i>Tartare de Bœuf – "L'Artisan de St-Légier"</i> viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé	G L	30
<i>Tomates anciennes et mousseux de Burrata – "L'Été en Couleur"</i> condiment basilic, vinaigre balsamique vieilli	V G	22
<i>Salade César – "L'Élégance Romaine"</i> <i>Façon Palace avec Volaille d'Appenzell</i> petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés	V	24 +12
<i>Fraîcheur de Melon et Jambon Cru – "L'Alliance du Midi"</i> roquette, éclats de féta et menthe fraîche	G	24

## LE VÉGÉTAL

<i>Gaspacho de Tomates Ananas et pêches jaunes – "La Fraîcheur du Sud"</i> fraîcheur de concombre	V L	18
<i>Ravioles à la Ricotta et Citron Confit – "La Dolce Vita"</i> pousses d'épinard, copeaux de parmesan et sauge	V	36

## LES POISSONS

<i>Homard de l'Atlantique snacké – "L'Exceptionnel"</i> onctueux de chou-fleur coco-gingembre, vierge d'herbes folles	G L	65
<i>Pavé de Loup de Mer grillé – "Le Méditerranéen"</i> piperade aux poivrons et piment d'Espelette, émulsion safranée	G	56
<i>Tartare de Thon – "L'Instant Cru"</i> avocat, shiso, sésame et radis croquants	L	48
<i>Filets de Perches Suisses Meunière – "Les Délices du Lötschberg"</i> fenouil braisé aux agrumes, sauce tartare		56

## LES VIANDES

<i>Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts – "Le Noble des Prairies"</i> <i>façon Rossini avec une tranche de foie gras poêlé</i> servi avec une sauce au Madère	G L	62 +12
<i>Suprême de Poularde d'Appenzell – "L'Ensoleillée"</i> aubergine confite au citron et lavande	G	48
<i>Côtes d'Agneau saisies à la plancha – "Le Chant du l'Été"</i> mousseline de douce violette, jus corsé au romarin et ail noir		52
<i>Cordon Bleu de Veau Suisse – "La Tradition"</i> farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants		54

### Les GRANDS CLASSIQUES de la Maison

<i>Sole Sauvage Meunière – « Le Classique à la Française »</i> préparée à votre table, beurre noisette et citron		138 pour 2 personnes
<i>Entrecôte de Bœuf suisse rôtie – "L'incontournable" 220 gr</i> écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus Chimichurri	G L	59 dès 1 personne

## LES GARNITURES À CHOIX

Les Poissons & Les Viandes sont servis avec une garniture de votre choix

<i>Mesclun du terroir</i> V G L sublimé d'une vinaigrette légère	<i>Frites épaisses dorées</i> V G L croustillantes et fondantes
<i>Légumes de saison</i> V G L glacés et sublimés par leur jus naturel	<i>Fregola Sarda</i> V tomates, olives et roquette
<i>Ratatouille Provençale</i> V G L mijotés à l'huile d'olive et thym	<i>Pommes Grenailles rôties</i> V G ail rose et romarin

Garniture supplémentaire 10

## LES DESSERTS

<i>Assiette de Fromages Suisses – "Le Meilleur du Terroir"</i> une sélection de fromages affinés	V G	25
<i>Chariot de Pâtisseries et Douceurs – "Les Plaisirs Éphémères"</i> un assortiment quotidien de nos créations	V G L	15

<i>Glaces et Sorbets – "L'Artisanat Glacé"</i> Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille	V G	6 la boule
---	-----	---------------

## Instant Véranda - Menu

### Entrée à choix

*Tomates anciennes et Burrata*

Ou

*Melon et Jambon Cru*

### Plat à choix

*Tartare de Thon*

Ou

*Suprême de Poularde d'Appenzell*

### Dessert à choix

*Chariot de Pâtisseries – "Les Plaisirs Éphémères"*

un assortiment quotidien de nos créations

Entrée & Plat 69.-

Entrée & Plat & Dessert 79.-

Menu en 3 services & eau & café 89.-

Menu en 3 services & eau & café & un verre de vin de notre cuvée 99.-

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 / ESPAGNE Jambon

#### Provenances de nos poissons

SUISSE Caviar, Perche / FRANCE Huître, Sardine / GRÈCE Loup de Mer / ITALIE Langoustine  
NORVÈGE Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard/ PACIFIQUE Thon / VIETNAM Crevette

#### 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.

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

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06  
1800 Vevey | info@ghdl.ch  
Switzerland | www.ghdl.ch

