LOUNGE BAR

SNACK MENU

LES PETITS DÉJEUNERS DE 7H À 11H

	CHF
Continental de 7h à 11h pains et viennoiseries, confiture, miel, beurre, yaourt nature ou aux fruits, jus de fruits frais, café, thé ou chocolat	25
Mini viennoiserie	2
Corbeille de mini viennoiseries	9

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

LES PLANCHETTES
À DÉGUSTER SEUL OU À PLUSIEURS
PLATTERS TO ENJOY ALONE OR TO SHARE

CHF

Planchette Romandie 36
Tomme Fleurette, viande séchée du Valais,
longeole genevoise
Romandie platter
"Tomme fleurette" cheese, dried meat from the Valais region
"longeole" sausage from Geneva

Planchette fromagère 29
Tomme Fleurette, Brillat Savarin et Gruyère
Cheese platter
"Tomme fleurette" cheese, Brillat Savarin and Gruyère cheese

Planchette bourguignonne 32
escargots en persillade, Brillat Savarin,
cake à la moutarde de Dijon
Burgundy platter
Parsley flavoured snails, Brillat Savarin cheese
"Dijon" mustard cake

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.

LE CAVIAR
CAVIAR

CHF

Caviar oscietre 30gr — 125
blinis, crème aigre
Osetra caviar 30gr
blinis, sour cream

LES ENTREES
STARTERS

CHF

Gravelax d'Omble Chevalier — 28
crème acidulée au raifort
Char fish gravlax
sour cream with horseradish

Belle tartine scandinave — 22
saumon fumé, saladine de jeunes pousses
Scandinavian tartine
smoked salmon, young shoot salad

Pâté en croûte de la boucherie de Cour — 24
pickles et mesclun
"Pâté" in a crust from "la boucherie de Cour"
pickes and mesclun salad

Soupe de panais — 17
espuma marron/cannelle
Parsnip soup
chestnut and cinnamon espuma

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.

LES SALADES
SALADS

CHF

La Caesar au poulet croustillant 31
laitue sucrine, suprême de volaille jaune croustillant,
bacon, croûtons, copeaux de parmesan
Crispy chicken Caesar salad
romaine lettuce, chicken breast, bacon, croutons, parmesan shavings, Caesar dressing

LES SNACKS
SNACKS

CHF

Club sandwich 29
pain de mie blanc, salade iceberg, tomates, emmental
blanc de volaille, omelette, bacon, pommes frites
Club sandwich
toasted bread, iceberg salad, tomatoes, emmental cheese, chicken breast, bacon, French Fries

Swiss burger ou cheeseburger 32
de la boucherie de Cour
pain bun, pure viande de bœuf suisse (180gr),
salade iceberg, tomates, oignons rouges,
bacon, raclette du Valais, sauce tartare, pommes frites
Swiss Burger from «la boucherie de Cour»
bun, swiss beef (180gr), iceberg salad, tomatoes, onions, bacon,raclette cheese, tartar sauce, French Fries

Croque-Monsieur du Royal, saladine croquante 26
Royal Savoy "Croque-Monsieur", crunchy salad

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.

LES VIANDES, LES POISSONS, LES PÂTES
MEAT, FISH AND PASTA

CHF

Civet de sanglier 38
garniture grand-mère, tagliatelles au beurre
Wild boar stew
Slowly simmered potatoes and vegetables, tagliatelles

Tartare de bœuf coupé au couteau (150gr) 34
pain toasté, mesclun, pommes frites
Knife cut beef tartar (150gr)
Toasted bread, mesclun salad, French fries

Entrecôte de bœuf de la boucherie « Nardi » 54
jus au vin rouge du pays, légumes et pommes frites
«Rib steak of beef from « Nardi » butchery
local red wine sauce, vegetables and French fries

Filet de cabillaud confit 36
Crème de chou-fleur, poêlée de courge et panais
Sauce vierge à la noisette
Cod fish
cauliflower cream, pan-seared pumpkin and parsnip
hazelnut sauce

Pâtes fraîches maison 22
sauce napolitaine ou pesto
Homemade fresh pasta
pesto or tomato sauce

Vacherin Mont-d'Or servi chaud (400gr) 34
pommes grenailles et salade verte
Vacherin Mont-d'Or cheese served warm
country potatoes and green salad

Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.

LE COIN ORIENTAL
ORIENTAL CORNER

CHF

Focaccia burger d'agneau 38
sauce yaourt, couscous libanais mentholé servi froid, oignons rouges
Lamb burger focaccia
yoghurt sauce, lebanese couscous mint flavoured served cold, red onions

Gambas curry 38
accompagnées de riz blanc
Prawn curry
Serve with White Rice

Sago 12
perles de tapioca, pistaches, amandes, caramel
tapioca, pistchios, almonds and caramel

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESES AND DESSERTS

CHF

Laurent Schmitt et son équipe vous proposent leurs sélections de pâtisseries à la pièce
Our Pastry Chef, Laurent Schmitt and his team suggest you the following selection per piece.

L'assiette de fromages, de notre affineur — 15
Cheese platter selection from our artisan

Macaron framboise et rose — 9
Raspberry and rose macaroon

Dôme chocolat & caramel salé — 9
Chocolate dome with salty caramel

New York Cheesecake — 9

Tarte gourmande du moment — 9
Gourmet tart of the day

Tarte au citron & yuzu — 9
Lemon & yuzu tart

Sélection de glaces et sorbets en pot — 9
Caramelita, Expresso croquant, Swiss chocolat, Vanilla dream, Crème double & meringue, Apricot, Lemon lime, Passion fruit & mango, Raspberry & strawberry

Assiette de fruits — 16
Fruits plate

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.

LE COIN DES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
KIDS CORNER

CHF

Soupe de panais 12
Parsnip soup

Assiette de jambon cru du Jura 26
Jura cured ham platter

Pâtes fraîches, sauce tomate ou pesto 17
Homemade fresh pasta, tomato sauce or pesto

Steak haché de bœuf 21
frites ou purée de pommes de terre,
petits légumes
Grilled beef patty
French fries or mashed potatoes, seasonal vegetables

Aiguillettes de poulet croustillant 21
frites ou purée de pommes de terre, petits légumes
Crispy chicken strips
French fries or mashed potatoes or seasonal vegetables

Filet de cabillaud, pâtes au beurre 21
Filet of cod fish, homemade fresh pasta

Coulant chocolat, glace vanille (15 minutes de cuisson) 18
Flowing chocolate cake, vanilla ice cream (15 minutes of preparation)

Sélection de glaces et sorbets en pot 8
Caramelita, Expresso croquant, Swiss chocolat, Vanilla dream, Crème double & meringue, Apricot, Lemon lime, Passion fruit & mango, Raspberry & strawberry

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.
Origine des viandes: bœuf : Suisse, Irlande
veau, volaille : Suisse, France.