

» » Entrées » »

*Salade César*

*déstructurée*

« *Trilogie de tomates anciennes,  
aiguillette de volaille Corn  
flakes* »

*Frs 18. - /*

*Plat 32. -*

Mesclun de salade et sa farandole  
de crudités,

Huile vierge de Jordanie « récolte  
artisanale » et vinaigre  
balsamique.

Ers 11. -

Tataki de bœuf, Gomashio et son  
algue wakamé

*Frs*

*23. - /plat 42. -*

*Buratta des Pouilles, «Green  
zebra, noir de Crimée, tomate ananas, Crispi de  
parmesan*

*Frs 23. -*

*Ceviche de Fera du Lac de  
Léman, Huitre végétale et perle  
arenka*

*Ers 22. - / plat 38. -*

*Médailon de foie gras Maison,  
brioche de notre pâtissier*

*Et son*

*chutney de melon*

*Ers 26. -*

*»» Végétarien »»*

*Lasagne de légumes du marché au  
pesto et graines de tournesol Frs  
28.*

∞ ∞ *Nos*

*Poissons* ∞ ∞

*Filets de perche  
meunière du Léman,*

*Lentilles de la Ferme Courtois*

*« Grta » au curry Et ses frites  
fraiches*

*Un service Frs 36. -*

*/ Deux service 48. -*

*Saku de thon mi-cuit  
mariné au Bumbu Kacang,*

*Frs*

*48. -*

*Filet de Fera du  
Léman à la plancha,  
Huile vierge de Jordanie, grains  
de grenade et coqueret du Pérou*

*Frs 36. -*

*Poisson de Mer ou de Lac grillé  
entier pour deux personnes*

*Frs 23. -*

*Les 100 grammes*

» » Nos

Viandes » »

*Filet de bœuf en mille-feuille de  
champignons, jus réduit*

*Pommes châteaux et ses  
légumes de saison*

*Ers*

*51. -*



Tartare de bœuf coupé au  
couteau, frites fraîches et salade.

Frs

39.-

.

.    ∞ ∞ Entrée / plat / dessert au  
choix Frs 79.- ∞ ∞

∞ ∞ Nos

Desserts ∞ ∞

*Plateau de fromage  
affiné, sélection du Sommelier*

*Ers 18. -*

*Coupe de champagne*

*L.P et ses douceurs*

*Ers*

*26. - / Café Ers 13. -*

*Soupe de fruits du  
moment aux herbes du jardin*

*Frs 13. -*

*Le fameux Fondant au  
chocolat noir 64% et sa glace  
macadamia*

*Frs 14. -*

*Le Swiss Dream fruits  
rouges et sa glace vanille Bourbon*

*Ers 14. -*

*Baba au rhum, crème  
fouettée et fruits du moment*

*Ers 13. - / Arrosé au*

*Rhum Pyrat X.O Ers 28. -*

↳ Notre Chef de  
Cuisine « Mr Seng  
Ditgnavong »

(Provenance des viandes : Volaille  
Suisse / Bœuf du Molard et boucherie des  
alpes)

(Provenance des poissons,  
lac de Genève ou Suisse)

Et U. E selon arrivage,  
Atlantique et Méditerranée)

