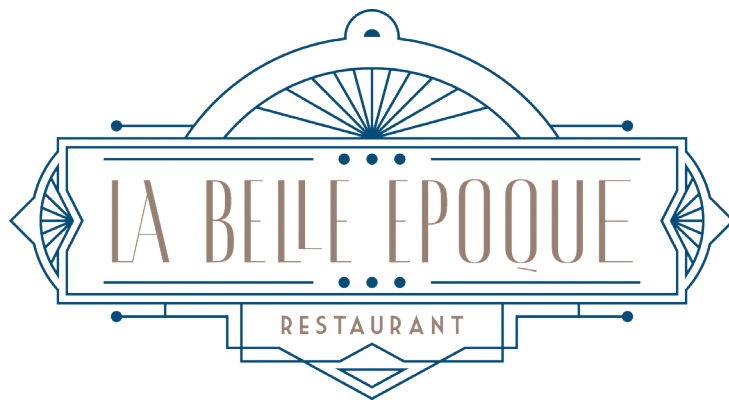
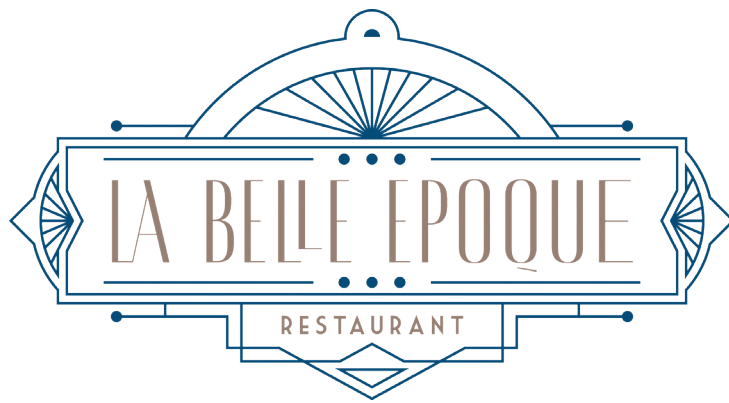




OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 21H30



LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT ÉLABORÉS  
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET TRADITIONNELS  
SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON, EXCEPTÉS  
CEUX QUI SONT SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (\*).



## SUR LE POUCE EAT ON THE GO

### **SALADE CÉSAR POULET.....24.-**

Poulet, laitue romaine, tomates cerises, croûtons dorés, œufs, parmesan & sauce César aux anchois.

*Chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, eggs, parmesan & Caesar sauce with anchovy.*

### **CLUB SANDWICH.....26.-**

Poulet, lard, tomate, œuf au plat, salade & mayonnaise. Servi avec salade de jeunes pousses & frites fraîches.

*Chicken, bacon, tomato, fried egg, salad & mayonnaise. Served with young shoot salad & French fries.*

### **SWISS'BURGER DES BAINS.....30.-**

Steak de bœuf, compotée d'oignons, tomate cœur de bœuf, salade croquante, jus de veau corsé & frites fraîches.

*Beef steak, candied onions, beefsteak tomato, crisp salad & French fries.*

## BUSINESS LUNCH

*Uniquement le midi  
du lundi au vendredi*

PLAT

25.-

ENTRÉE + PLAT  
ou  
PLAT + DESSERT

30.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35.-

Provenance des viandes : CH

Prix en CHF, taxes et service inclus - Prices in CHF, taxes & service included

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.  
*If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.*



## LES ENTRÉES

### STARTERS

**✓ SOUPE DU MOMENT ..... 12.-**

*Soup of the moment.*

**✓ ENTRÉE DU MOMENT ..... 12.-**

*Starter of the moment.*

**✓ SALADE MÊLÉE AUTOMNALE ..... 14.-**

*Autumnal mixed salad*

**CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS ..... 16.-**

Noisette, chip's de lard

*Mushroom cream with hazelnut and bacon chips*

**✓ MILLE-FEUILLE DE BRICK  
AU CHAMPIGNONS ..... 16.-**

Mini-blettes

*Mille-feuille of filo pastry with mushrooms and mini swiss chard*

**TRADITIONNELLE**

**ŒUF EN MEURETTE ..... 18.-**

Sauce vin rouge, lardons grillés, croutons, persil frisée

*Traditional Oeuf en Meurette (egg poached in red wine), red wine sauce, grilled lardons, croutons, and curly-leaf parsley*

**TERRINE CHASSEUR ..... 21.-**

Gelée a la petite arvine, compoté de raisinets, relevé au vieux balsamique

*Hunter's terrine with a Petite Arvine jelly and grape compote, seasoned with aged balsamic vinegar*

## LES PLATS

### MAIN DISHES

**✓ GNOCCHI AUX PESTO DE ROQUETTE ..... 25.-**

noix confite, copeaux de sbrinz

*Gnocchi with roquette, walnut confit and shavings of Sbrinz cheese*

**✓ TAGLIATELLE NOTE TRUFFÉ,  
SAUCE CRÉMEUSE AL TARTUFFO ... 28.-**

*Tagliatelle with a hint of truffle with Crema al Tartufo sauce*

**FILET DE PERCHE DE LÔE ..... 45.-**

Sauce tartare traditionnelle & frites.

*LOE fillet of perch*

Provenances :

Viandes : CH & UE | Poisson & Crustacés : CH & ATL

✓ Plat végétarien - Vegetarian dish / Option végétarienne possible - Vegetarian option available

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.  
*If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.*



# HOT STONES

## FILET MIGNON DE SANGLIER

*Wild boar fillet steak*

**15.- / 100gr**

## NOIX DE ST-JACQUES

*Scallops*

**16.- / 100gr**

## FILET D'AGNEAU

*Lamb fillet*

**16.- / 100gr**

## MÉDAILLON DE CHEVREUIL

*Medallion of venison*

**18.- / 100gr**

## FILET DE BŒUF

*Beef fillet*

**18.- / 100gr**

## ASSIETTE DU CHASSEUR

*4 viandes, tranche de lard  
Hunter's 4-meat selection*

**50.-**

## GARNITURES/SIDE DISHES

**6.-**

### FRITE - SPAETZLI - LÉGUMES RACINES GNOCCHIS - PÂTES

*Fries - Spaetzli - Root vegetables*

*Gnocchi - Pasta*

## SAUCES

**5.-**

### IVOIRE - AIRELLE - JUS A LA TRUFFE - BEURRE CAFÉ DE PARIS - DEMI-GLACE

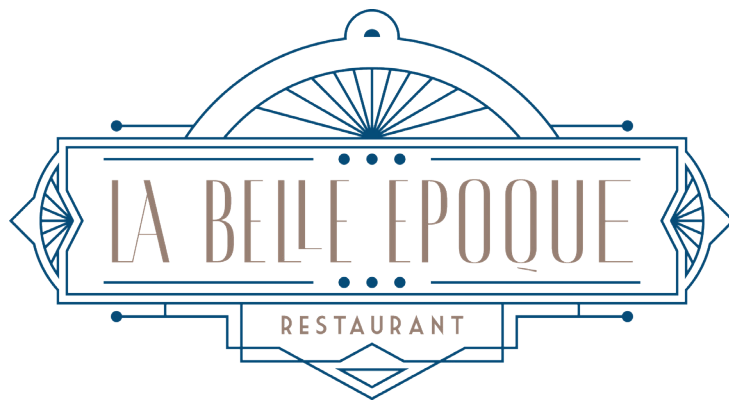
*Ivory - Cranberry - Truffle*

*'Café de Paris' butter - Demi-glace*

Provenances :

Viandes : CH & UE | Crustacés : ATL

Prix en CHF, taxes et service inclus - Prices in CHF, taxes & service included



## DESSERTS

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE.....13.-

*Pumpkin Crème Brûlée.*

### MÛLLEUX AU CHOCOLAT.....15.-

*Chocolate Mœlleux.*

### TARTE RAISINÉE REVISITÉE.....15.-

Bille de poire pochées, parfait glacé  
au mas Amiel

*Tarte Raisinée revisited (Swiss sweet tart),  
poached pear balls, and Mas Amiel Parfait  
Glacé.*

### SABLÉ DE FIGUE EN TEXTURE.....15.-

Glace miel, amande

*Fig textured sablé served with honey and  
almond ice cream*

### CAFÉ/THÉ GOURMAND.....16.-

*Coffe or tea with homemade pastry.*

## MENU ENFANT

## CHILD MENU

22.-

### STEAK HACHÉ DE BŒUF

*Sliced beef steak*

### BEIGNET\* DE POULET

*Chicken nuggets*

### PÂTES À LA SAUCE TOMATE

*Pasta with tomato sauce*

### FRITES FRAÎCHES

*French fries*

### MESCLUN DE SALADE

*Mesclun salad*

### LÉGUMES DE SAISON

*Seasonal vegetables*

### GLACE\* MÖVENPICK 2 BOULES

*Mövenpick Ice cream\*  
2 scoops*

### FONDANT CHOCOLAT

*Chocolate fondant*

### SALADE DE FRUITS

*Fruit salad*

Provenance des viandes : CH

Si votre enfant est sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.  
*If your child have any allergies/intolerances, please contact our staff.*



## COCKTAILS

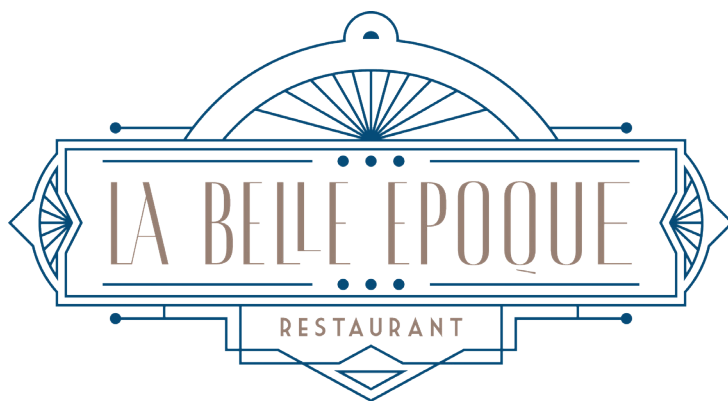
### COCKTAILS

- KIR**.....10.-  
Vin blanc & crème de cassis.
- APÉROL SPRITZ**.....15.-  
Prosecco, Apérol & eau pétillante.
- HUGO SPRITZ**.....16.-  
Prosecco, liqueur de fleur de sureau & eau pétillante.
- MOJITO**.....16.-  
Havana 3 ans, citron, menthe, cassonade & eau pétillante.
- PIÑA COLADA**.....16.-  
Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas & sorbet coco.
- KIR ROYAL**.....19.-  
Champagne & crème de cassis.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### ALCOOL FREE COCKTAILS

- VIRGIN MOJITO**.....12.-  
Citron vert, cassonade, menthe fraîche & ginger ale.
- MOCKTAIL DES BAINS**.....12.-  
Jus d'ananas, mangue, kiwi, citron & sirop orgeat.
- VIRGIN COLADA**.....12.-  
Jus d'ananas, crème & sorbet coco.



## BIÈRES

### BEERS

<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Sans alcool   Bouteille	
<b>BOXER</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Brunette   Bouteille	
<b>ERDINGER</b> .....	<b>33 cl   7.-</b>
Blanche   Bouteille	
<b>LEFFE</b> .....	<b>33 cl   8.-</b>
Blonde   Bouteille	
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Blonde   Pression	<b>50 cl   8.-</b>
<b>GRIMBERGEN</b> .....	<b>33 cl   7.-</b>
Blanche   Pression	<b>50 cl   9.-</b>

## APÉRITIFS

### APERITIFS

<b>KIR VIN BLANC</b> .....	<b>10 cl   9.-</b>
<b>PASTIS</b> .....	<b>2 cl   7.-</b>
Ricard   51   Henri Bardouin	
<b>CAMPARI   SUZE</b> .....	<b>4cl   9.-</b>
<b>PORTO   MARTINI</b> .....	<b>4cl   9.-</b>
Blanc   Rouge	

## MINÉRALES, SODAS & JUS

### MINERALS, SOFT DRINKS & JUICES

<b>VALSER</b> .....	<b>50 cl   7.-</b>
Plate   Pétillante	<b>75 cl   9.-</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b> .....	<b>50 cl   8.-</b>
<b>RIVELLA</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Rouge   Bleu	
<b>COCA-COLA</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Original   Zéro	
<b>FANTA   SPRITE</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
<b>FUSTEA</b> .....	<b>33 cl   6.-</b>
Pêche   Citron	
<b>SCHWEPPE</b> .....	<b>20 cl   6.-</b>
Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	
<b>SAN PELLEGRINO</b> .....	<b>10 cl   6.-</b>
Sanbitter	
<b>RAMSEIER</b> .....	<b>30 cl   6.-</b>
Jus de pommes	
<b>GRANINI</b> .....	<b>20 cl   6.-</b>
Jus   Nectar	
<i>Orange   Ananas   Tomate   Pêche   Abricot   Poire</i>	

## CAFÉS & THÉS

### COFFEE AND TEA

<b>RISTRETTO   ESPRESSO   CAFÉ</b> .....	<b>4.-</b>
<b>CHOCOLAT</b> .....	<b>5.-</b>
Chaud   Froid	
<b>LATTE</b> .....	<b>5.-</b>
Macchiato   Cappuccino	
<b>CHAÏ   DIRTY CHAÏ</b> .....	<b>6.-</b>
<b>VIENNOIS</b> .....	<b>6.-</b>
Café   Chocolat	
<b>THÉS &amp; INFUSIONS NEWBY</b> .....	<b>7.-</b>