


Les Entrées



**Cœur de sucrine aux herbes et
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »**
«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds
Sfr. 22.-

 **Coeur d'artichaut, pousses d'épinards et Paris boutons
Vinaigrette pralinée de céréales et amandes grillées**
Artichoke heart, spinach shoots and Paris buttons
Praline vinaigrette with cereals and toasted almonds
Sfr. 28.-

**Biscuit moelleux de poissons du lac « comme une quenelle »,
Beurre de carottes, racines de persil et agrumes**
Soft lake fish biscuit « like a quenelle »,
Carrot, parsley root and citrus butter
Sfr. 28.-

**Vinaigrette tiède de bœuf et
Lentilles Béluga au nectar de Syrah**
Tepid beef vinaigrette and
Beluga lentils with Syrah ctar
Sfr. 32.-

**Terrine de foie gras de canard tradition ,
Textures de racines rouges, petit pain au café**
Traditional duck foie gras terrine,
Textures of red roots, coffee-flavoured small bread
Sfr. 32.-

Les Suites

**Dos de Bar rôti au jus safrané ,
Boulangère de cardons genevois, condiment cédrat et olives**
Roasted sea bass with saffroned juice,
Boulangère of Geneva cardoons, citron and olive condiment
Sfr. 59.-

Jarret d'agneau confit à l'orientale
Oriental-confit lamb shank
Sfr. 49.-

**Suprême de volaille aux truffes et champignons,
Gnocchi sarde et crucifères**
Chicken supreme with truffles and mushrooms,
Sardinian gnocchi and crucifers
Sfr. 55.-

**Filet de veau du Pays rôti au Pimentön et sauge
Tatin d'endives aux agrumes**
Roasted veal fillet with Pimentön and sage
Endive tatin with citrus fruit
Sfr. 59.-


**Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle, carottes fumées,
Rösti aux oignons et chimichurri**
Roast fillet of local beef with marrow
Smoked carrots, onions rösti and chimichurri
Sfr. 59.-

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance
The meat and fishes are produced within the European Community*

En Accompagnement

 ***Mousseline de pommes de terre***
Au beurre et fleur de sel


Potato mousseline

With butter and fleur de sel

Sfr. 15.-

Aux truffes noires - With black truffles

Sfr. 25.-

 ***Carottes nouvelles rôties***

Roasted carrots

Sfr. 15.-

 ***Brocolis au beurre ou huile d'olive***

Brocolis with butter or olive oil

Sfr. 15.-

 ***Frites fraîches « Maison »***

« Home made » fresh fries

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti,

Frites fraîches et légumes

Roasted farm chicken filet, Fresh fries and vegetables

Sfr. 29.-


Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné

Filet of fish (day's catch)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 29.-

Fromage

 ***Notre sélection de fromages du Pays,***
Confiture des Vieux Garçons

Our selection of cheeses from Switzerland,

« Vieux Garçon » jam

Sfr. 21.-

Les Desserts

Parfait chocolat,

Sarrasin au caramel de vanille et croissant « Arlette »

« Parfait » chocolate,

Sarrasin with vanilla caramel and « Arlette » croissant

Sfr. 19.-

Poire Earl Grey, sablé croustillant,

Blanc battu, glace aspérule odorante et Williamine

Earl Grey pear, crunchy shortbread,

Whipped cream and sweet woodruff, Williamine ice cream

Sfr. 19.-

Coupe « Mont-Blanc » châtaigne et clémentine

Version des Ours

Chestnut and clementine « Mont-Blanc » cup

« Ours » style

Sfr. 16.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment

« Home-made » sorbets and ice-creams

Sfr. 7.- le pot

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétan

Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances

Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance

The meat and fishes are produced within the European Community

Le plat « Signature » du Chef

*La Bouillabaisse en 3 services « comme on l'aime à l'Estaque »
min 2 personnes*

*Sfr. 100.- par personne
uniquement sous réservation 48 h à l'avance*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance
The meat and fishes are produced within the European Community*