

LES SALADES | SALADS

VERTE SALADE VERTE GREEN GREEN LEAVES SALAD	12.-
MÉLÉE SALADE MÉLÉE MIXED MIXED LEAVES SALAD	14.-
CAESAR SUCRINE, CROÛTONS, POULET GRILLÉ, TOMATES CAESAR LETTUCE, CROUTONS, GRILLED CHICKEN, TOMATOES	22.-
NIÇOISE SUCRINE, POIVRONS, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE, OEUF, THON SNACKÉ NIÇOISE LETTUCE, CAPSICUMS, GREEN BEANS, POTATOES, EGG, GRILLED TUNA	24.-
SALADE 1820 SUCRINE, TOMATES, SAUMON FUMÉ, GAMBAS, RILLETES DE POISSON 1820 SALAD LETTUCE, TOMATOES, SMOKED SALMON, SHRIMPS, FISH RILLETES	25.-

LES ENTRÉES | STARTERS

LA TOMATE COLLECTION DE TOMATES DE SAISON MOZZARELLA CRÉMEUSE TOMATO COLLECTION OF SEASONAL TOMATOES CREAMY MOZZARELLA	18.-
LE FOIE GRAS RÔTI ENTIER À LA FRAISE ET À LA RHUBARBE FOIE GRAS WHOLE ROASTED WITH STRAWBERRY AND RHUBARB	26.-
LA FÉRA RILLETTES DE FÉRA, CRÈME DE PETITS POIS AU LAIT DE COCO FÉRA FISH RILLETTES OF FÉRA, GREEN PEAS AND COCONUT MILK CREAM	19.-
LA TOMME SALADE DE JEUNES POUSSÉS TOMME VAUDOISE EN CRISPY À LA TRUFFE D'ÉTÉ TOMME YOUNG LEAVES SALAD TOMME VAUDOISE CRISPY PERFUMED WITH SUMMER TRUFFEL	19.-

PETIT INVITÉ | LITTLE GUEST

POISSON OU VIANDE PRÉPARÉS AVEC ATTENTION POUR NOS PETITS INVITÉS MEAT OR FISH PREPARED WITH CARE FOR OUR LITTLE GUESTS	18.-
--	------

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

RISOTTO DE SAISON SEASONAL RISOTTO	24.-
TARTELETTE DE LÉGUMES VEGETABLE TART	16.-
CRÉATION VÉGÉTARIENNE VEGETARIAN CREATION	18.-

*VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PLEASE LET OUR HEAD WAITER KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.*

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS. ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles: Suisse, France, Allemagne. Provenance des poissons et crustacés: Suisse, France, Irlande.

LAC & MER | LAKE & SEA

LE SAUMON EN BASSE TEMPÉRATURE FAÇON GRENOBLOISE RIZ VÉNÉRÉ NERO, PACK CHOÏ BRAISÉ AUX AGRUMES SALMON LOW TEMPERATURE COOKED, GRENOBLOISE STYLE RICE VÉNÉRÉ NERO, CITRUS BRAISED PACK CHOÏ	38.-
GAMBAS FLAMBÉES A L'ABSINTHE RISOTTO AU WASABI SNACKÉ, ÉCUME DE PERSIL PRAWNS ABSINTHE FLAMEED PRAWNS WASABI SNACKED RISOTTO, PARSLEY FOAM	36.-
LA DAURADE À LA PLANCHA, PESTO AU BASILIC PANISSE, RATATOUILLE DE LÉGUMES DU MARCHÉ SEA BREAM ON THE PLANCHA PANISSE, MARKET VEGETABLES RATATOUILLE	39.-
THON ROUGE MI-CUIT AUX PARFUMS D'ASIE QUINOA AUX CONCOMBRE ET CORIANDE RED TUNA HALF COOKED, ASIAN FLAVORED CUCUMBER AND CORIANDER QUINOA	41.-

**VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PLEASE LET OUR HEAD WAITER KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.**

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS. ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles: Suisse, France, Allemagne. Provenance des poissons et crustacés: Suisse, France, Irlande.

VIANDES & VOLAILLE | MEAT & POULTRY

LE BOEUF FILET DE BOEUF POMMES PONT-NEUF, COURGETTES GARNIES	48.-
BEEF BEEF FILLET PONT-NEUF POTATOES, GARNISHED ZUCCHINIS	
LE BOEUF TARTARE DE BOEUF 1820 POMMES DE TERRE AUX HERBES ET MESCLUN	30.-
BEEF BEEF TARTAR 1820 POTATOES WITH HERBS AND MESCLUN	
LE VEAU LE QUASI COMME UN SALTIMBOCCA À LA TRUFFE POMMES GRENAILLES, ÉPINARDS	44.-
VEAL THE QUASI LIKE A TRUFFLE PERFUMED SALTIMBOCCA POTATOES SHOT, SPINACH	
LA VOLAILLE SUPRÊME FARCI FREGOLA SARDA EN RISOTTO FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS	38.-
POULTRY STUFFED CHICKEN SUPREME FREGOLA SARDA IN RISOTTO MUSHROOMS FRICASSEE	
L'AGNEAU FILET EN CROÛTE D'HARISSA HOUMOUS, LÉGUMES ÉTUVÉS AUX ÉPICES D'ORIENT	41.-
LAMB HARISSA CRUSTED FILLET HUMMUS, STEAMED VEGETABLES WITH ORIENTAL SPICES	

*VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PLEASE LET OUR HEAD WAITER KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.*

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS. ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles: Suisse, France, Allemagne. Provenance des poissons et crustacés: Suisse, France, Irlande.

LES DESSERTS | SWEETS

LE CHOCOLAT MOELLEUX, COEUR COULLANT AU CAMEL GLACE À LA VANILLE CHOCOLATE FONDANT, CAMEL FLOWING HEART VANILLA ICE CREAM	16.-
LES FRUITS EN TARTARE, TUILE D'ORANGE SORBET NOIX DE COCO FRUIT IN TARTAR, ORANGE TILE COCONUT SHERBET	13.-
LE BABA FLAMBÉ AU RHUM À LA BANANE CRÈME CHANTILLY, CITRON VERT BABA FLAMBÉED WITH BANANA PERFUMED RUM WHIPPED CREAM, LIME	14.-
LE FRAISIER CRÈME GLACÉE À LA FRAISE CRÈME PÂTISSÈRE, FRAISE ACIDULÉE FRAISIER STRAWBERRY ICE CREAM PASTRY CREAM, TANGY STRAWBERRY	16.-
GLACES ET SORBETS ASSORTIMENT MAISON SABLÉ BRETON ICE CREAMS AND SHERBETS HOMEMADE ASSORTMENT BRETON SHORTBREAD	14.-
FROMAGES SÉLECTION DE FROMAGES DE LA LAITERIE DE GRUYÈRE À MONTREUX CHEESES CHEESE SELECTION FROM THE DAIRY "GRUYÈRE" IN MONTREUX	14.-

*VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES À NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PLEASE LET OUR HEAD WAITER KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES.*

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS. ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT 7.7% AND SERVICE INCLUDED.