

LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2	1 pcs	8
Oyster Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 rye bread salted butter lemon shallot vinegar		
Carpaccio de poulpe vinaigrette au citron ciboulette		25
Octopus carpaccio lemon vinaigrette chives		
Cocktail de crevettes « Calypso »		35
Shrimp cocktail Calypso sauce		

POUR COMMENCER

Asperges blanches du pays sauce hollandaise	24	42
White asparagus hollandaise sauce		
avec duo de jambon cru et cuit	32	49
with duo of cooked and raw ham		
Crème d’asperges blanches		19
White asparagus cream soup		
Salade de dent-de-lion œuf dur croûtons		19
Dandelion salad hard boiled egg croutons		
Omble chevalier gravlax salade de lentilles du Puy vinaigrette aux champignons		21
Arctic char gravlax Puy lentil salad mushroom vinaigrette		
L'œuf bio mollet frit caviar d'aubergine jeunes pousses		22
Fried soft-boiled bio egg eggplant caviar young leaves		
Terrine de foie gras chutney de rhubarbe		35
Foie gras terrine rhubarb chutney		
Tartare de bœuf coupé au couteau	90g	37
Hand-cut beef tartare	150g	51

PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Cassolette d’asperges blanches morilles riz pilaf		44
Cassolette of white asparagus morels pilaf rice		
CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 is donated to the Genolier Foundation		
Pithiviers aux légumes de saison mousseline de carottes des sables jus végétal		39
Seasonal vegetable pie sand carrot mousseline vegetable jus		

POUR SUIVRE

Bouillabaisse Poissons du jour pommes de terre safran fenouil sauce rouille		53
Bouillabaisse catch of the day saffron potatoes fennel rouille sauce		
Steak de thon mi-cuit haricots verts aux amandes sauce vierge à la coriandre		57
Semi-cooked tuna steak green beans with almonds sauce vierge with coriander		
Sole meunière fenouil à l'orange		68
Sole meunière Fennel with orange		
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné	800g	160
Whole seabass baked in salt crust lemon beurre blanc		
pour deux convives / serves two		
Cuisse de canard confite haricots verts lard de veau vinaigrette truffe noire	 	53
Duck leg confit green beans veal bacon black truffle vinaigrette		
Parmentier de joue de bœuf mousseline de pommes de terre champignons		48
Beef cheek parmentier potato mousseline mushrooms		
Carré d'agneau croûte de salicornes feuilles de blette		64
Rack of lamb samphire crust swiss chard leaf		
Filet de bœuf sauce au poivre légumes grillés		150g 68
Beef fillet pepper sauce grilled vegetables		
Entrecôte double «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites	400g	150
Double rib eye steak "Swiss Black Angus" maître d'hôtel butter French fries		
pour deux convives / serves two		

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire Additional side dish		9
Mousseline de pommes de terre  	Pommes frites 	
potato mousseline	French fries	
Epinards  	Mesclun de salade  	
Spinach	Mixed green salad	

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
We will be happy to answer any questions about our ingredients and possible allergens

- Vegetarian 
- Vegan 
- Glutenfree 
- Lactosefree 

Bread: Switzerland Beef: Switzerland Pork: Switzerland Foie Gras: France Lamb: United Kingdom Duck: France Chicken: France
Arctic char: Switzerland Sea bass: Greece Sole: Netherlands Cod: Island Tuna: Indian Ocean Calamari: Italy Mussels: France
Scallop: Northwest Pacific FAO 61 Oyster: France Octopus: Italy