

**VUE**

**BRASSERIE & TERRASSE**

HÔTE : LAURENT SCHENK  
CHEF : ERIC HENCK  
CHEF PATISSIER : JEREMY ARCHEREAU

## POUR COMMENCER

*(végétarien)* Soupe froide de melon Charentais | jambon de Bayonne | germe de moutarde 22  
Charentais melon cold soup | Bayonne raw ham | sprouted mustard seed

végan Tarte tatin de tomates | olives | herbes de Provence | lavande 28  
Tomatoes Tatin tart | olives | Provençal herbs | lavender

*(végétarien or végétan)* Salade Niçoise | mi-cuit de thon | œuf de caille 34  
Niçoise Salad | tuna | quail egg

Noix de Saint-Jacques en baeckeoffe | épinard | Shimeji | sauce au Riesling 37  
Scallops baeckeoffe style | spinach | Shimeji mushrooms | Riesling sauce

Cocktail de crevettes « Calypso » 34  
Shrimp cocktail | Calypso sauce

Mosaïque de poisson | encre de seiche | Nori | fenouil | vinaigrette au Noilly Prat 33  
Mosaic of tuna, cod and salmon | squid ink | seaweed | fennel | Noilly Prat vinaigrette

Crème brûlée de foie gras | noix de pécan | brioche 39  
Crème brûlée of foie gras | pecan | brioche

Croquettes de tête de veau | pickles de légumes | sauce gribiche 31  
Tête de veau croquettes | pickled vegetables | Gribiche sauce

## POUR SUIVRE

<sup>végan</sup> Papillote végétale | pomme de terre douce | lentille | légumes de saison 40  
Vegetables papillote | sweet potato | lentil | seasonal vegetables | green pea sauce

🌀 Raviole de langoustine | pâte à l'encre de seiche | beurre blanc aux œufs de poisson 43  
Langoustine ravioli | homemade pasta with squid ink | fish egg beurre blanc sauce  
*CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation | CHF 2 are donated to Genolier Foundation*

Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel à la marinière | frites 52  
Mussels "de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel" marinière-style | French fries

Filet de rouget | amande de mer | caviar d'aubergine | rouille au safran 58  
Red mullet filet | cockle | eggplant caviar | saffron rouille sauce

Loup de mer entier | cuit en croûte de sel | pistou servi pour 2 convives 150  
Whole seabass | baked in salt crust | Pistou sauce | for two persons

Suprême de poulet fermier "noir de Bourgogne" | truffe | courgette | citron confit 65  
"Noir de Bourgogne" farmer chicken breast | truffle | zucchini | confit lemon

Ris de veau | croustillant de pâte feuilletée | champignon des bois | crème au raifort 52  
Sweetbread | puff pastry | mushroom | horseradish cream

Carré d'agneau | croute d'herbes | haricot blanc en cassoulet servi pour 2 convives 148  
Lamb rack | herb crust | white beans as a cassoulet | for two persons

Tournedos de bœuf | pommes de terre parisienne | sauce poivre vert 69  
Beef tournedos | parisienne potatoes | green peppercorn sauce

Un accompagnement est inclus pour chaque plat de poisson ou de viande. Accompagnement supplémentaire : CHF 9  
Each fish and meat main course includes one side dish. Additional side dish: CHF 9

<sup>végétarien</sup> Mousseline de pomme de terre  
Potato mousseline

Pommes frites  
French fries

<sup>végan</sup> Chichoumeille  
Aubergine | pepper | tomato

<sup>végétarien</sup> Salade de haricot vert à la truffe  
Green bean salad with truffle

<sup>végétarien</sup> Broccoli amandine  
Almond broccoli

<sup>végan</sup> Mesclun de salade  
Mixed green salad

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

Scallop: Japan Shrimp: Vietnam Codfish: Norway Salmon: Norway Tuna: Vietnam  
Langoustine: Denmark Red mullet: Holland Sea bass: Greece

Goose liver: France Veal: Switzerland Sweetbreads : Switzerland Lamb: Irland/UK Beef: Switzerland

in cooperation with

