



L'APÉRO À PARTAGER

Menu

PLATS

CAVIAR BAERI PREMIUM (50G), BLINIS,
BEURRE ET CITRON

ACCRA DE MORUE de La Tour (5 pièces)

PERCHES DE LOË croustillantes et tartare (200gr)

VIANDE SECHÉE de la Riviera coupée à la Berkel
(100gr environ)

PLANCHETTE ITALIENNE coupée à la Berkel (160gr
environ)

VIEUX GRUYÈRE -18 mois d'affinage, AOP-
fromagerie de la Jou

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE

FONDUE À PARTAGER (200G)*

(LA FONDUE À PARTAGER POUR L'APÉRO)

ENTRÉES

LIT D'ASPERGES, BURRATINA, PESTO À L'AIL DES
OURS, NOISETTES GRILLÉES

CROÛTE AUX MORILLES

SALADE MÊLÉE ET CRUDITÉS DE SAISON

TARTARE DE BAR MATCHA-CITRON VERT *

(FRUIT DE LA PASSION, MIEL, ÉCHALOTE, PERSIL)

OS À MOELLE RÔTI *

VITELLO TONNATO

SOUPE DU MOMENT

(SELON L'HUMEUR DU CHEF)

KIDS menu + Boule de glace barbapapa

Polpette sauce tomates, frites et légumes

Tortellini (boeuf) au beurre ou sauce tomate

Nuggets de poulet, frites et légumes

75 Schnitzel de veau de La Tour,
légumes de saison et frites allumettes 39

15 La fondue vigneronne des Singes 45
(viande de boeuf et veau suisse 250gr.),
29 frites allumettes, salade et sauces
maisons *

25 Entrecôte parisienne, légumes de saison, 32
frites allumettes

36 Sauce: morilles (+7), beurre à l'ail des ours ou beurre Café de Paris
de La Tour (+5)

12 Tartare de boeuf, frites allumettes 34
et pain grillé *
Option: + os à moelle (20 min) 44

16 Filet de boeuf suisse, frites allumettes 49
26 et légumes de saison
Sauce: morilles (+7), beurre à l'ail des ours ou beurre à Café de
Paris de La Tour (+5)

Vitello tonnato servi avec frites 32
ou salade

Hachis Parmentier au Wagyu (20 min) 32

18 Filets de perche meunière 44
du lac Léman, sauce tartare,
18 frites allumettes et légumes de saison
8 Sauce au citron (+5)

19 Tartare de bar fraîcheur matcha-citron vert 37

Filet de Saint-Pierre doré, câpres fraîches 39
16 légèrement frites, sauce vierge au citron

19 Croûte aux morilles et salade 27

9 Salade de dent-de-lion, lardons déglacés 26
au vinaigre de framboise, oeuf
et croutons dorés

15 Ravioli del plin à la viande, demi-glace, 26
pignons grillés

Fondue moitié-moitié * 26

*version sans gluten possible

PROVENANCES: BOEUF, VEAU, PORC, WAGYU, PERCHES DE LOË, POULET-CH / FILETS DE PERCHES CH /
MORUE-ATLANTIQUE NORD (FAO27) / PAIN-CH / GAMBAS-VN / ST-PIERRE (FAO61-PACIFIQUE NORD) /
AGNEAU (IE) / VEAU (IT)

PRIX EXPRIMÉS EN CHF, TVA 8.1% INCLUSE
ALLERGIES? POSEZ-NOUS LA QUESTION!

