

Carte des mets

Notre carte de saison est élaborée avec un maximum de produits de la région fournis par nos partenaires locaux.

Entrées

Plat

- | | | |
|--|------|------|
| * Compressé de féra fumée et foie gras, pomme granny-smith | 24.- | |
| * Tartare de daurade au citron confit
lait concombre et betterave chioggia | 20.- | 32.- |
| * Pâté en croûte de canard de Nicolas, pistache et poivre vert | 17.- | |
| * Chèvre frais, houmous et aubergine en escabèche | 18.- | |
| * Pommes de terre farcies au pied de cochon, gratinées au parmesan | 19.- | |
| * Raviole ouverte de céleri rave, veau à cru
bouillon de crustacés à l'estragon | 21.- | 34.- |
| * Croustillants de gambas au basilic, vinaigrette d'agrumes | 24.- | |

A la découverte du « Bistrot » Les Entrées « Partage » (pour 2 personnes) 28.-/pers
Une sélection de différentes entrées élaborées par Nicolas et son équipe

Compressé de féra fumée et foie gras, pomme granny-smith

Tartare de daurade au citron confit

lait concombre et betterave chioggia

Pommes de terre farcies au pied de cochon, gratinées au parmesan

Croustillants de gambas au basilic, vinaigrette d'agrumes

Plats

- | | |
|---|------|
| * Risotto au homard du Maine, et sa sauce "Chardonnay sous voile" | 44.- |
| * Risotto au homard du Maine, sa sauce "Chardonnay sous voile" petite faim | 28.- |
| * Poulpe à la plancha, navets glacés au soja pack-choï, bouillon dashi | 34.- |
| * Lieu jaune en croûte d'herbes, lentilles GRTA, sauce matelote | 32.- |
| * Côte de cochon "Suisse" moelleuse, aubergines confites pommes grenailles | 38.- |
| * Volaille fermière Suisse, fricassée de petit pois à la Française et noisettes | 29.- |
| * Jarret de veau confit, pickles de poivrons et légumes du primeur | 39.- |
| * Entrecôte double Suisse Angus, sauce chimichurri (pour 2 pers 600g) | 98.- |

On partage tout « Le Menu Partage » (mini 2 personnes) 76.-/pers
Tout est sur table comme à la maison, une suggestion de Nicolas et son équipe

Chèvre frais, houmous et aubergine en escabèche

Poulpe à la plancha, navets glacés au soja pack-choï, bouillon dashi

Entrecôte double Suisse Angus, sauce chimichurri (pour 2 pers 600g)

Riz au lait de Nicolas, caramel beurre salé

Desserts

- * Iceberg au café caramélisé, coeur chocolat blanc 12.-
- * Brioche Perdue, glace cacahuètes 13.-
- * Soufflé minute à la chartreuse et sa glace des moines 14.-
- * Riz au lait de Nicolas, caramel beurre salé 12.-
- * Clémentissu aux épices 13.-
- * Tartelette au parfait praliné, sauce noisette et citron confit 13.-
- * Café Gourmand du Bistrot (servi avec 3 mini desserts) 14.-
- * Meringues de Botterens, crème double de Gruyère 13.-

Formules du Déjeuner

(entrée du jour, plat du jour, dessert à choix)

Plat du jour	21.-	Plat du jour + dessert à choix	31.-
Entrée jour + plat du jour	30.-	Entrée du jour + Plat du jour + dessert à choix	40.-

Le Menu « Bistrot » 58.-/pers

Chèvre frais, houmous et aubergine en escabèche

ou

Pâté en croûte de canard de Nicolas, pistache et poivre vert

Lieu jaune en croûte d'herbes, lentilles GRTA, sauce matelote

ou

Volaille fermière Suisse, fricassée de petit pois à la Française et noisettes

Iceberg au café caramélisé, coeur chocolat blanc

Le Menu « Bistronomique » 85.-/pers

Compressé de féra fumée et foie gras, pomme granny-smith

Tartare de daurade au citron confit, lait concombre et betterave chioggia

Raviole ouverte de céleri rave, veau à cru et bouillon de crustacés à l'estragon

Risotto au homard du Maine, et sa sauce "Chardonnay sous voile"

Côte de cochon "Suisse" moelleuse, aubergines confites pommes grenailles

Brioche Perdue, glace cacahuètes

Soufflé minute à la chartreuse et sa glace des moines

Bistronomic Treasures

Our seasonal menu has been developed with a maximum of local products provided by our local partners.

Starters

Dish

- | | | |
|---|------|------|
| * Compressed smoked fera and foie gras, Granny Smith | 24.- | |
| * Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot | 20.- | 32.- |
| * Nicolas' duck pate wrapped in crust with pistachio and green pepper | 17.- | |
| * Fresh goat cheese, hummus and marinated aubergine | 18.- | |
| * Oven-baked potatoes stuffed with pig's leg and topped with parmesan | 19.- | |
| * Topless ravioli with celery root, raw veal, shellfish broth with tarragon | 21.- | 34.- |
| * Crispy king prawns with basil, citrus fruit vinaigrette | 24.- | |

***The « Bistro's Discovery » Starters « to share » (for two) 28.-/pers.
A selection of various starters prepared by our chief Nicolas & his crew***

Compressed smoked fera and foie gras, Granny Smith
Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot
Oven-baked potatoes stuffed with pig's leg and topped with parmesan
Crispy king prawns with basil, citrus fruit vinaigrette

Main Courses

- | | |
|--|------|
| * Risotto with lobster from the Maine
and its white wine sauce « Chardonnay sous voile » | 44.- |
| * Risotto with lobster from the Maine
and its white wine sauce « Chardonnay sous voile » small appetite | 28.- |
| * Grilled octopus, glazed turnip and bok choy, dashi broth | 34.- |
| * Pollock in herb crust, local lentils, smoked fish sauce | 32.- |
| * Soft braised pork chop from « Suisse », braised aubergine baby potatoes | 38.- |
| * Swiss farmer's poultry, French-style mashed green peas with hazelnut | 29.- |
| * Braised veal shank, bell pepper pickles, vegetables from the greengrocer | 39.- |
| * Swiss double Angus rib-eye, chimichurri sauce (for 2 pers 600g) | 98.- |

***We share everything « The Menu to Share » (mini 2 two) 76.-/pers
Everything is on the table just like at home, as suggested by Nicolas and its crew.***

Fresh goat cheese, hummus and marinated aubergine
Grilled octopus, glazed turnip and bok choy, dashi broth
Swiss double Angus rib-eye, chimichurri sauce (for 2 pers 600g)
Nicolas' rice pudding, salted butter caramel

Desserts

- * Iceberg lettuce with caramelized coffee, heart of white chocolate 12.-
- * Brioche-and-butter-pudding, peanut ice cream 13.-
- * Minute-maid soufflé with Chartreuse liqueur and the monks' ice cream 14.-
- * Nicolas' rice pudding, salted butter caramel 12.-
- * Clementine tiramisu with spices 13.-
- * Tartlet with frozen praline parfait, hazelnut sauce and candied lemon 13.-
- * The Bistro's gourmet coffee served with 3 mini delights 14.-
- * Botterens' meringue and its double cream from Gruyère 13.-

Lunch-time propositions

(Today's starter, today's main dish and choice dessert)

Today's main dish only	21.-	Today's main dish + choice of dessert.	31.-
Today's starter, main dish	30.-	Today's starter, main dish choice of dessert	40.-

The Bistro's Menu 58.-/pers

Fresh goat cheese, hummus and marinated aubergine
or
Nicolas' duck pate wrapped in crust with pistachio and green pepper

Pollock in herb crust, local lentils, smoked fish sauce
or
Swiss farmer's poultry, French-style mashed green peas with hazelnut

Iceberg lettuce with caramelized coffee, heart of white chocolate

The Bistronomic Menu 85.-/pers

Compressed smoked fera and foie gras, Granny Smith

Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot

Topless ravioli with celery root, raw veal, shellfish broth with tarragon

Risotto with lobster from the Maine and its white wine sauce « Chardonnay sous voile »

Soft braised pork chop from « Jussy », braised aubergine baby potatoes

Brioche-and-butter-pudding, peanut ice cream

Minute-maid soufflé with Chartreuse liqueur and the monks' ice cream