



MILL'FEUILLES

RISTORANTE

DAL 2016

**È CON PIACERE CHE VI PROPONIAMO UNA CUCINA
RAFFINATA E SAPORITA, BASATA PRINCIPALMENTE SU
PRODOTTI FRESCHI E DI STAGIONE.**

**IL NOSTRO TEAM È COSTANTEMENTE IMPEGNATO A
SODDISFARE TUTTI I CLIENTI CHE CI FANNO VISITA,
QUINDI NON ESITATE A CONDIVIDERE CON NOI I VOSTRI
SUGGERIMENTI!**



ORARI

COLAZIONE: 6:30 - 10:00

PRANZO: 11:30 - 14:00

CENA: 18:30 - 21:00



I SIMBOLI DEL NOSTRO MENU



CON GLUTINE

CON LATTOSIO 



CON CARNE DI MAIALE



PROVENIENZA DELLE CARNI E DEI PESCI:

MANZO, POLLO, VITELLO, MAIALE: SVIZZERA

PERSICI: SVIZZERA

SALMONE: NORVEGIA

MERLUZZO: ATLANTICO NORD-ORIENTALE (FAO27)



**SIAMO VOLENTIERI A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE
INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULLA POSSIBILE PRESENZA DI
ALLERGENI NEI PIATTI DEL NOSTRO MENU.**

PREZZI NETTI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA 8.1% INCLUSA.

INSALATE E ANTIPASTI

FOGLIE VERDI TENERE DELL'ORTOLANO - ANTIPASTO <i>(VINAIGRETTE FATTA IN CASA O SALSA FRANCESE)</i>	6.50
FANTASIA DI CRUDITÉ FRESCHE ESTIVE - ANTIPASTO <i>(VINAIGRETTE FATTA IN CASA O SALSA FRANCESE)</i>	9.50
INSALATA CAESAR - PIATTO PRINCIPALE 🌿 🍷	23.00
ZUPPA DEL GIORNO	7.00
UOVA MIMOSA	11.00
COCKTAIL DI GAMBERETTI, AVOCADO E AGRUMI	13.00
MILLEFOGLIE DI SALMONE AFFUMICATO, 🍷 GUACAMOLE, PARMIGIANO E SALSA ALLO YOGURT	17.00
MEZZE 🍷 🌿 <i>(TABBOULEH LIBANESE, TZATZIKI, LENTICCHIE, CAVIALE DI MELANZANE, FALAFEL E PANE PITA)</i>	16.00

TARTARE

ANTIPASTO: SERVITO CON CROSTINI
PIATTO PRINCIPALE: SERVITO CON CROSTINI E
PATATINE FATTE IN CASA

TARTARE CLASSICA DI MANZO 🌿 AL COLTELLO 90G/180G	19.00 / 31.00
TARTARE DI MANZO IN STILE ASIATICO 🌿 AL COLTELLO 90G/180G	20.00 / 32.00
TARTARE DI SALMONE CON YOGURT, 🌿 🍷 ANETO, SCALOGNO E LIMONE	32.00

CARNI

SERVITE CON CONTORNO A SCELTA
E VERDURE DEL GIORNO

ENTRECÔTE DI MANZO SVIZZERO ALLA PARIGINA,
SALTATA CON TIMO FRESCO E BURRO MAÎTRE D'HÔTEL  37.00

SUPREMA DI POLLO FARCITA CON RICOTTA E ERBE FINI,
SALSA ALLA SENAPE ANTICA  31.00

PESCE

SERVITE CON CONTORNO A SCELTA
E VERDURE DEL GIORNO

TRANCIO DI MERLUZZO AGLI AGRUMI,
SALSA CHIMICHURRI 29.00

SPIEDINO DI SALMONE MARINATO AL TERIYAKI,
SALSA FREDDA ALLO YOGURT E MENTA   30.00

FILETTI DI PERSICO SVIZZERO ALLA MUGNAIA,
SALSA TARTARA   41.00

HAMBURGER

HAMBURGER SVIZZERO   28.00
*PAN BRIOCHE, HAMBURGER DI MANZO FATTO IN CASA, CIPOLLE CARAMellate,
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, POMODORO, INSALATA, CETRIOLINI,
SALSA ALLA SENAPE ANTICA E PATATINE FRITTE FATTE IN CASA*

HAMBURGER VEGETARIANO   26.00
*PAN BRIOCHE, HAMBURGER VEGETALE, CIPOLLE CARAMellate, GRUYÈRE AOP,
POMODORO, INSALATA, SALSA ALLO YOGURT E PATATINE FRITTE FATTE IN CASA*

PASTA

PASTA AL POMODORO 🌿	19.00
PASTA AL PESTO 🌿 🍷	19.00
PASTA ALLA BOLOGNESE 🌿	22.00
PASTA ALLA CARBONARA 🌿 🍷 🐷	21.00

MENU BAMBINI

PASTA 🌿 <i>POMODORO, PESTO, BOLOGNESE O CARBONARA</i>	15.00
MINI HAMBURGER 🌿	15.00
NUGGETS DI POLLO FATTI IN CASA CON PATATINE 🌿	15.00
BOCCONCINI DI PESCE IMPANATI E PATATINE FRITTE 🌿	15.00

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI IN MEZZA PORZIONE E A METÀ PREZZO PER I GIOVANI BUONGUSTAI FINO A 14 ANNI.

DOLCI E FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI 🍷	13.00
DOLCE DEL GIORNO	9.00
MOUSSE DEL GIORNO	9.00
CRÈME BRÛLÉE DEL MOMENTO 🍷	12.00
MILLEFOGLIE FATTO IN CASA DI STAGIONE 🌿 🍷	13.00
TIRAMISÙ DELLA SETTIMANA 🌿	13.00
PIATTO DI FRUTTA FRESCA	10.00
SCELTA DI GELATI (1 PALLINA / 2 PALLINE) 🍷	4.00 / 7.50

BEVANDE

BEVANDA AL BICCHIERE 30CL 50CL <i>ACQUA, SUCCO DI MELA, COCA-COLA, TÈ FREDDO, SCIROPPI</i>	4.50 / 6.50
ARKINA BLU O VERDE 35CL 1L	5.00 / 8.00
COCA-COLA 33CL	5.30
COCA-COLA ZERO 33CL	5.30
TÈ FREDDO FUSETEA 33CL	5.30
SINALCO ARANCIA 33CL	5.30
RIVELLA ROSSO 33CL	5.30
SUCCO DI MELE RAMSEIER 33CL	5.30
EL TONY MATE 33CL	5.30
INFUSADES 33CL <i>TÈ BIANCO E MENTA DELLE ALPI / ROOIBOS E VERBENA AL LIMONE / TÈ NERO ASSAM E AGRUMI</i>	5.50
ALPINESSE TONIC 20CL	5.00
ALPINESSE GINGER ALE 20CL	5.00
SAN BITTER ROSSO 10CL	4.70
LIMONATA ARTIGIANALE BIO AL LIMONE / LIME 33CL	5.70
LIMONATA ARTIGIANALE BIO ARANCIA 33CL	5.70
LIMONATA ALPES 35CL	5.70
SUCCHI MICHEL (ARANCIA, POMODORO)	5.50
NETTARE MICHEL (PERA, ANANAS, ALBICOCCA) 20CL	5.50
BIRRE	
CAFFÈ, ESPRESSO, RISTRETTO	4.20
CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE	4.70
TÈ, TISANA	4.20
LATTE CALDO, FREDDO	3.90
CIOCCOLATA CALDA, FREDDA, OVOMALTINE	4.70
BIÈRES	
FELDSCHLÖSSCHEN (4.8%) 33CL	6.50
VALAISANNE LAGER (4.8%) 33CL	6.50
FELDSCHLÖSSCHEN BIANCA (5.2%) 33CL	7.00
VALAISANNE JUICY IPA (5.8%) 33CL	7.50
VALAISANNE PALE ALE (5.2%) 33CL	7.50
VALAISANNE BIANCA IPA (6.0%) 33CL	7.50
SOMERSBY MELE (4.5%) 33CL	6.50
FELDSCHLÖSSCHEN BIANCA (0.5%) 33CL	6.00
FELDSCHLÖSSCHEN LEMON (0.0%) 33CL	6.00
CARDINAL (0.0%) 33CL	6.00

BEVANDE

VINI

BIANCI

BOUTON D'OR

VILLETTE, LAVAUX, CULLY

FÉCHY LA COLOMBE CUVÉE SÉLECTIONNÉE

LA CÔTE AOC, DOMAINE LA COLOMBE - PACCOT

PETITE ARVINE AOC

VALAIS, CORDONIER & LAMON

CALAMIN AOC GRAND CRU

SON EXCELLENCE, CULLY

DÉZALEY CLOS DES MOINES GRAND CRU AOC

LAVAUX AOC, VILLE DE LAUSANNE

ROSSI

CUVÉE DU DOCTEUR

PINOT-NOIR, CULLY

BARON ROUGE 2019 VALAIS AOC

CHAI DU BARON, 80% MERLOT, 20% DIOLINOIR

SYRAH 2022

VALAIS AOC, CAVE ARDÉVAZ

DÉZALEY AOC GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO ROSSO, CULLY

ROSATO

ŒIL DE PERDRIX

VAUD AOC, CULLY

KIR VINO BIANCO (RIBES NERO O PESCA)

KIR PROSECCO (RIBES NERO O PESCA)

VINI SPUMANTI

COPPA DI PROSECCO 10CL

PROSECCO 70CL

LAURENT PERRIER 35.5CL

LAURENT PERRIER 75CL

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

MOJITO

HUGO

VIRGIN MOJITO (ANALCOLICO)

COCKTAIL RIO (ANALCOLICO)

SUCCO D'ARANCIA, LIMONATA, SCIROPPO DI GRANATINA E LIME

SPRITZ (ANALCOLICO)

CHF

10CL | 50CL | 70CL
6.50 | 28.00 | 38.00

6.50 | | 38.00

8.00 | | 49.00

45.00

60.00

10CL | 50CL | 70CL
6.50 | 28.00 | 38.00

7.50 | | 47.00

43.00

51.00

10CL | 50CL | 70CL
6.50 | 28.00 | 38.00

7.80

9.20

8.50

40.00

40.00

80.00

13.00

13.00

13.00

9.50

9.50

11.00