

LA SÉLECTION SWISS WINE

ST GALL / APPENZELL

CHF/dl

Les Blancs

1 Müller-Thurgau Dom Portaser à Pfäfers R. Schwitter St Gall 2016 8.00
Vin d'une fraîcheur incroyable, peu acide et parfumé, fin et agréable, avec une légère note muscadée.

2 6TUS Pinot blanc Schmid-Welti 2016 8.50
Jaune vif et brillant avec des nuances verdâtres. Odeur fruitée typique de poires, de pommes avec des notes de noix et d'épices aux herbes. La bouche est juteuse-fraîche avec une acidité fine et un goût corsé d'agrumes. Et dans la finition il montre sa structure multicouche durable. Idéal avec l'agneau rôti, poisson ou viande blanche et volaille ou tout simplement à l'apéritif bien refroidi.

3 Landsgmendwy Riesling Sylvaner Schmid-Wetli 2016 8.50
Corsé et doux, ce Riesling Sylvaner se présente harmonieusement en bouche. Les senteurs d'agrumes et l'arôme muscat variétal se déploient dans le verre dans toute sa diversité. Servi froid, il est un excellent compagnon de la gastronomie.

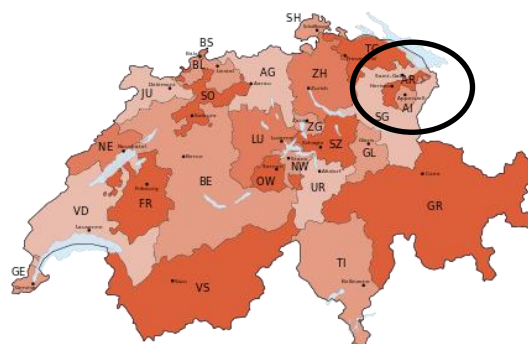
Le Rosé

4 Weissherbst Schmid-Welti 2016 7.50
Frais et floral, ce vin est apprécié dans sa jeunesse tendre. Vin légèrement saumoné, issu du cépage Pinot Noir, a un effet harmonieux et agréable en bouche. Idéal pour les apéritifs et les repas légers, ainsi que pour les viandes grillées.

Les Rouges

5 Blauränkisch Schmid-Welti 2015 7.50
La couleur intense, caractérisée par des tanins doux et équilibrés de vin rouge, semble velouté et élégant en bouche. Un excellent compagnon pour la volaille, le gibier ou les fromages épicés.

6 Bärenmandli Pinot noir Schmid-Welti 2015 7.50
Caractère léger, caractérisé par des tanins souples. Excellent compagnon pour les plats légers, tartare et carpaccio de bœuf.



L'Apéro Wine & Food

Notre sommelier vous propose de découvrir un **6TUS Pinot blanc Schmid-Welti** accompagné de verrines pour vous mettre en appétit. (3 verrines au choix et un verre 1dl). 13.00

Nos vins au verre (1dl) de la région en 3 couleurs

- Blanc : Chasselas « Desbiolles » 5.50
- Rosé : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy 5.50
- Rouge : Pinot noir « Les Fancous » 6.50



La formule Terroir

Entrée & plat OU plat & dessert : 42.00 CHF

Menu complet : 52.00 CHF

Entrées	10.50 CHF
Gaspacho andalou, pain à la tomate et ail rose (L/V)	
Salade du vignoble (L/V)	
Eventail de melon de Cavaillon et jambon cru (G)	
Cassolette de chanterelles fraîches à la crème et vin blanc du canton d'Appenzell	
Fleurons au pavot & sésame	
Plats	36.00 CHF
Carpaccio de rumsteck de bœuf fumé par nos soins	
Basilic et copeaux de grana padano, pommes frites*	
Coquelet entier en crapaudine rôti au vin blanc et paprika	
Pommes rissolées légumes grillés	
Filet mignon de porc braisé aux girolles	
Brochette de gambas aux épices sauce curry Thai	
Cœur de thon rouge fumé au bois de pécan, beurre d'anchois	
Desserts	12.00 CHF
Ardoise de fromage	
Buffet de desserts ou choix dans la carte des desserts	
Supplément sorbet arrosé	4.00 CHF

Le coin des salades

Salade niçoise	21.00 CHF
(Salade, haricots verts, poivrons, thon, œuf dur, anchois, pommes de terre, Olives noires)	
Salade façon Caesar	23.00 CHF
(Carottes râpées, chou émincé, avocat, poulet, œuf dur, lard grillé, ananas)	
Salade de la mer	25.00 CHF
(Crevettes roses, poulpe, saumon fumé, avocat, ananas)	
Assiette d'antipasti	28.00 CHF
(Salade, crevettes roses, poulpe, saumon fumé, melon, jambon, gaspacho, Tomato & mozzarella, avocat)	

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf/veau/porc : Suisse - Volaille/agneau : Suisse, France - Cheval : Argentine, Canada

Perche : Irlande - Gambas : Vietnam - Thon : océan indien - Daurade : France, Grèce.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



CHF

La carte

Entrées

Céviché de thon rouge parfumé à la citronnelle, ananas et gingembre frais (V)	18.00
Chevrotin fumé sur toast, bouquet de mesclun	14.50
Tartare de saumon légèrement fumé, aneth et baies roses (G)	16.00
Tomate « cœur de bœuf » au basilic, espuma de burrata (G)	15.50
Tartare de bœuf traditionnel fait maison	16.50

Plats

Tartare de bœuf traditionnel fait maison, Pommes frites*	36.00
Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse	25.00
Faux-filet de bœuf rassis 220gr, beurre café de Paris, Pommes frites*	44.00
Sauce girolles fraîches supplément	5.00
Tartare de saumon légèrement fumé, aneth et baies roses (G) Pommes frites*	34.00
Filets de perches frais dorés, émulsion de beurre au citron vert (G) Pommes frites* et épinards frais	38.00
Daurade royale braisée au four Pommes de terre rissolées et légumes grillés	30.00
Penne Aux chanterelles fraîches et légumes grillés	21.00
Bolognaise	22.00
Tomate fraîche et légumes grillés (L/V)	19.00

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

Les planchettes

Charcuterie de pays	18.00	Charcuterie & Fromages	22.50
Fromages suisses	12.00	Viande séchée artisanale	18.00

Le coin des enfants

Nuggets de poulet, pommes frites	12.00
Filets de perches au beurre citronné, pommes frites*	16.00
Hamburger maison junior, pommes frites*	12.00
Penne à la napolitaine	9.00

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



La Fondue Bacchus

Filet de cheval ou
Rumsteck de bœuf rassis sur os
(nature et fumé) 200g

Bouillon au Gamay de Founex
Les Frères Dutruy
et bouquet d'aromates.

Sauces maison :
mayonnaise, ail, persil, oignons blancs,
Epices sur table curry et paprika
Pommes frites*

Bœuf : 39.90 CHF
(suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

Cheval : 39.90 CHF
(suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

Bœuf et Cheval : 39.90 CHF
(100 gr de chaque) (G/L)

Salade verte d'accompagnement : 6.00 CHF

G : SANS GLUTEN V : VEGETARIEN L : SANS LACTOSE
« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher
des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :
Bœuf : Suisse - Cheval : Argentine, Canada

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



CHF

Les desserts

Buffet de desserts et de gourmandises sucrées	12.00
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux (2 boules de glace à la lie de vin de Lavaux, crème fouettée sauce caramel et meringue)	12.00
Coupe Danemark (3 boules de glace vanille*, crème fouettée, chocolat chaud)	12.00
Coupe glacée La Côte (3 boules de glace à la Lie de vin de Lavaux, crème fouettée, sauce caramel)	12.00
Coupe Québécoise (3 boules de crème glacée à l'érable, cidre de glace, pépites d'érable, crème fouettée)	12.00
Sorbets et glaces, parfums à choix (la boule) <u>Artisanaux</u> : Glace à la lie de vin de Lavaux, crème glacée à l'érable, Glace vanille, et sorbets « fait maison ». <u>Glace</u> : caramel, pistache, chocolat, fraise, moka. <u>Sorbet</u> : framboise, citron vert, abricot, cassis, pomme, poire.	3.50
Glaces et Sorbets arrosés (2 boules) <u>Vaudois</u> : glace à la lie de vin de Lavaux et eau de vie de raisins <u>Valaisan*</u> : sorbet abricot et abricotine <u>Canadien</u> : crème glacée à l'érable et sortilège <u>Williamine*</u> : sorbet poire et williamine <u>Colone*1</u> : sorbet citron et vodka <u>Calvados*</u> : sorbet pomme et calvados <u>Général*</u> : glace vanille et whisky	16.00

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"



"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.