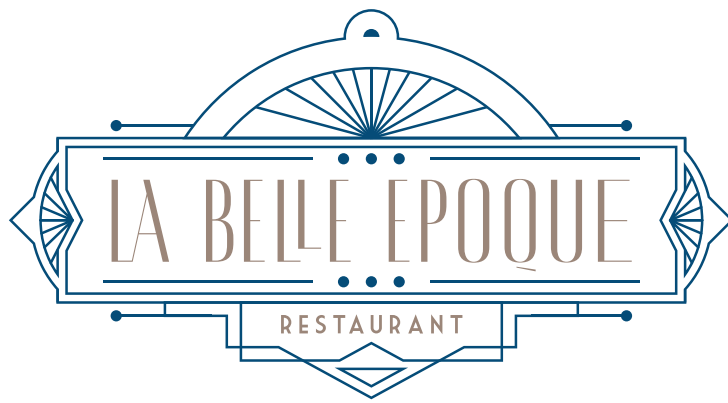




OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 21H30



LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT ÉLABORÉS
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET TRADITIONNELS
SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON, EXCEPTÉS
CEUX QUI SONT SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (*).



SUR LE POUCE EAT ON THE GO

SALADE CÉSAR POULET.....24.-

Poulet, laitue romaine, tomates cerises, croûtons dorés, œufs, parmesan & sauce César aux anchois.

Chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, eggs, parmesan & Caesar sauce with anchovy.

CLUB SANDWICH.....26.-

Poulet, lard, tomate, œuf au plat, salade & mayonnaise. Servi avec salade de jeunes pousses & frites fraîches.

Chicken, bacon, tomato, fried egg, salad & mayonnaise. Served with young shoot salad & French fries.

SWISS'BURGER DES BAINS.....30.-

Steak de bœuf, compotée d'oignons, tomate cœur de bœuf, salade croquante, jus de veau corsé & frites fraîches.

Beef steak, candied onions, beefsteak tomato, crisp salad & French fries.

BUSINESS LUNCH

*Uniquement le midi
du lundi au vendredi*

PLAT

25.-

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

30.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35.-

Provenance des viandes : Bœuf, Poulet & Porc : CH

Prix en CHF, taxes et service inclus - Prices in CHF, taxes & service included

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.



LES ENTRÉES

STARTERS

✓ SOUPE DU MOMENT.....12.-

Soup of the moment.

✓ SALADE DU MOMENT.....12.-

Salad of the moment.

✓ SALADE MÊLÉE PRINTANIÈRE..16.-

*Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.
Mixed spring salad & oldfashioned mustard
vinaigrette.*

✓ ASPERGES VERTES RÔTIES.....16.-

*Vinaigrette d'asperges blanches perlées
à l'ail des ours.
Roasted green asparagus & white aspara-
gus vinaigrette with wild garlic.*

✓ GASPACHO ANDALOU.....18.-

*Espuma de buffala, toast bruschetta &
huile d'olive au thym.
Andalusian gazpacho, Buffalo espuma,
bruschetta toast & thyme olive oil.*

**TARTARE DE BŒUF
À L'ITALIENNE.....22.-**

*Tomate confite, olive Frantoio, gremolata
& toast ciabatta.
Italian-style beef tartare, confit tomato,
Frantoio olive, gremolata & ciabatta toast.*

**TATAKI DE THON & MARINADE
THAÏ AU SAKÉ.....24.-**

*Pak-choï en salade, cerneaux de noix &
graines de chia torrifiées.
Tuna tataki & thai sake marinade, pak-choi
salad, roasted walnut kernels & chia seeds.*

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISH

36.-

PORC CROUSTILLANT & SAUCE À LA BIÈRE

Roquette fraîche

Crispy pork & beer sauce, with fresh rocket.

Provenance des viandes & poissons: Porc : CH | Thon : ATL

✓ Plat végétarien - Vegetarian dish / Option végétarienne possible - Vegetarian option available



LES PLATS

MAIN DISHES

✓ TAGLIATELLE FRAÎCHES AU PESTO & TOMATES CERISES.....25.-

Copeaux de Parmesan & basilic frais.
Tagliatelle with pesto, cherry tomatoes, Parmesan & fresh basil.

✓ RISOTTO VÉGÉTAL.....32.-

Jardin de petits légumes & tuile noisette.
Vegetal risotto, vegetables & hazelnut tuile.

✓ BURGER* VEGAN.....34.-

Steak de pois chiches, sauce Chimichurri, oignons confits, tomate & salade.
Vegan chickpea burger, Chimichurri sauce, candied onions, tomato & salad.*

FILET DE TRUITE EN PAPILOTTE....38.-

Bouillon chlorophylle.
Trout fillet in papillote with chlorophyll broth.

FILETS DE PERCHES DE LÖE À LA MEUNIÈRE.....45.-

Sauce tartare traditionnelle.
Loë perch fillets à la meunière & traditional tartar sauce.

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE & FRITES.....38.-

Tomate confite, olives Taggiasche, gremolata & toast ciabatta.
Italian-style beef tartare, confit tomato, Taggiasche olives, gremolata, French fries & ciabatta toast.

FAUX FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE D'HERBES.....42.-

Thym, romarin, laurier & ail des ours.
Roasted beef sirloin with herb butter: thyme, rosemary, bay leaf & wild garlic.

GARNITURES AU CHOIX

SIDE DISHES

UNE PAR PLAT / ONE GARNISH TO YOUR LIKING

Frites fraîches
French fries

Risotto
Risotto

Duo d'asperges grillées
Duo of grilled asparagus

Petits pois, oignons grelots & lardons
Peas, pearl onions & bacon

Pommes de terre à la lyonnaise
Lyonnais potatoes

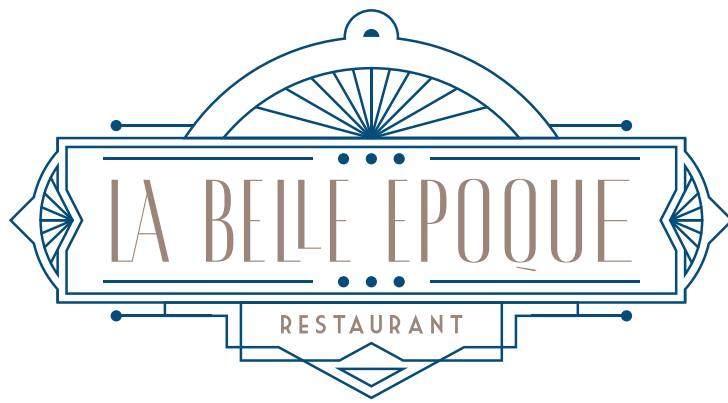
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE.....6.-

Add a side dish

Provenance des viandes & poissons: Bœuf : CH | Truite & Perche : CH

Prix en CHF, taxes et service inclus - Prices in CHF, taxes & service included

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.



DESSERTS

DESSERTS

CAFÉ/THÉ GOURMAND.....12.-

Coffe or tea with homemade pastry.

GLACE* MÖVENPICK 1, 2 OU 3 BOULES.....4/8/12.-

Mövenpick ice cream 1, 2 or 3 scoops.*

DÔME PIÑA COLADA, ANANAS RÔTI AU RHUM BRUN.....12.-

Mousse coco, copeaux de noix grillés & tuile au chocolat.

Dome of rum-roasted pineapple & coconut mousse with toasted walnut shavings & chocolate tuile.

PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER.....12.-

Sirop de cannelle, anis étoilé & chips d'orange cristallisée.

Grand Marnier iced parfait, cinnamon syrup, star anise & crystallized orange chips.

ENTREMET VANILLE TONKA.....12.-

Biscuit breton & glace au lait maison

Vanilla tonka bean dessert, Breton biscuit & homemade milk ice cream.

TARTE À LA RHUBARBE & CRÈME D'AMANDES.....12.-

Glace maison à la burrata & au miel.

Rhubarb tart with almond cream, home-made burrata & honey ice cream.

MENU ENFANT

CHILD MENU

22.-

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Sliced beef steak

BEIGNET* DE POULET

Chicken nuggets

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

Pasta with tomato sauce

Frites FRAÎCHES

French fries

MESCLUN DE SALADE

Mesclun salad

LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables

GLACE* MÖVENPICK 2 BOULES

Mövenpick Ice cream
2 scoops*

FONDANT CHOCOLAT

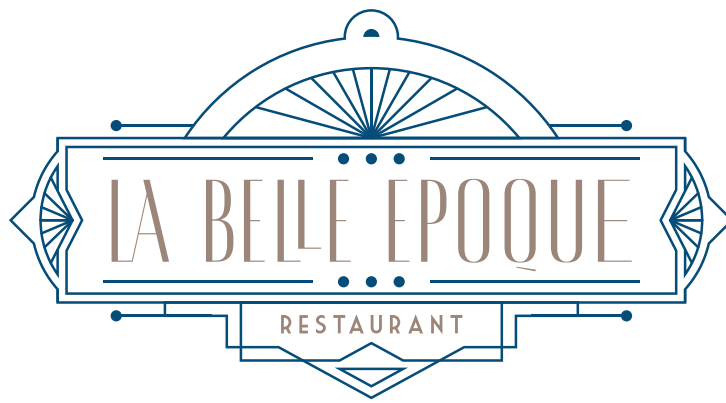
Chocolate fondant

SALADE DE FRUITS

Fruit salad

Provenance des viandes: Bœuf & Poulet : CH

Si votre enfant est sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
If your child have any allergies/intolerances, please contact our staff.



COCKTAILS

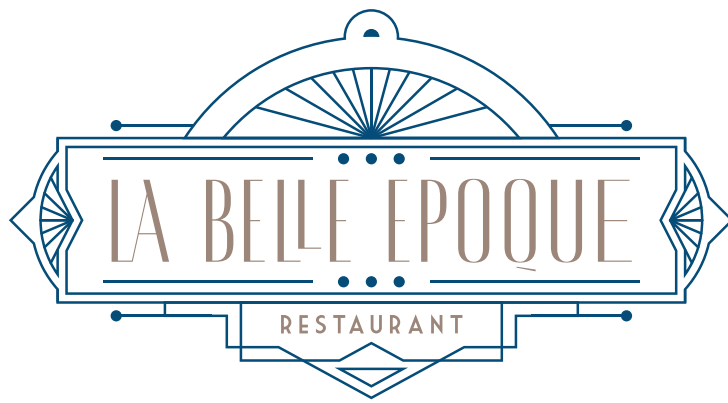
COCKTAILS

- KIR**.....10.-
Vin blanc & crème de cassis.
- APÉROL SPRITZ**.....15.-
Prosecco, Apérol & eau pétillante.
- HUGO SPRITZ**.....16.-
Prosecco, liqueur de fleur de sureau & eau pétillante.
- MOJITO**.....16.-
Havana 3 ans, citron, menthe, cassonade & eau pétillante.
- PIÑA COLADA**.....16.-
Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas & sorbet coco.
- KIR ROYAL**.....19.-
Champagne & crème de cassis.

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOOL FREE COCKTAILS

- VIRGIN MOJITO**.....12.-
Citron vert, cassonade, menthe fraîche & ginger ale.
- MOCKTAIL DES BAINS**.....12.-
Jus d'ananas, mangue, kiwi, citron & sirop orgeat.
- VIRGIN COLADA**.....12.-
Jus d'ananas, crème & sorbet coco.



BIÈRES

BEERS

| | |
|------------------------------|--------------------|
| FELDSCHLÖSSCHEN | 33 cl 6.- |
| Sans alcool Bouteille | |
| BOXER | 33 cl 6.- |
| Brunette Bouteille | |
| ERDINGER | 33 cl 7.- |
| Blanche Bouteille | |
| LEFFE | 25 cl 8.- |
| Blonde Bouteille | |
| FELDSCHLÖSSCHEN | 33 cl 6.- |
| Blonde Pression | 50 cl 8.- |
| GRIMBERGEN | 33 cl 7.- |
| Blanche Pression | 50 cl 9.- |

APÉRITIFS

APERITIFS

| | |
|------------------------------|--------------------|
| KIR VIN BLANC | 10 cl 9.- |
| PASTIS | 2 cl 7.- |
| Ricard 51 Henri Bardouin | |
| CAMPARI RAMAZZOTI | |
| SUZE | 4cl 9.- |
| PORTO MARTINI | 4cl 9.- |
| Blanc Rouge | |
| LILLET | 4cl 9.- |
| Blanc Rosé | |

MINÉRALES, SODAS & JUS

MINERALS, SOFT DRINKS & JUICES

| | |
|--|--------------------|
| HENNIEZ | 50 cl 7.- |
| Verte Bleue. | 75 cl 9.- |
| SAN PELLEGRINO | 50 cl 8.- |
| RIVELLA | 33 cl 6.- |
| Rouge Bleu | |
| COCA-COLA | 33 cl 6.- |
| Original Zéro | |
| FANTA | 33 cl 6.- |
| NESTEA | 33 cl 6.- |
| Pêche Citron | |
| FEVER-TREE | 20 cl 6.- |
| Indian Tonic Bitter Lemon | |
| SAN PELLEGRINO | 10 cl 6.- |
| Sanbitter | |
| RAMSEIER | 30 cl 6.- |
| Jus de pommes | |
| GRANINI | 20 cl 6.- |
| Jus Nectar | |
| <i>Orange Cocktail Ananas Tomate Pêche</i> | |
| <i>Abricot Poire</i> | |

CAFÉS & THÉS

COFFEE AND TEA

| | |
|--|-------------|
| RISTRETTO ESPRESSO | 4.50 |
| CAFÉ DOUBLE ESPRESSO | 5.- |
| CHOCOLAT | 5.- |
| Chaud Froid | |
| LATTE | 6.- |
| Macchiato Cappuccino Chaï Dirty Chaï | |
| VIENNOIS | 7.- |
| Café Chocolat | |
| THÉS & INFUSIONS NEWBY | 7.5 |