



OUVERT 7/7J
DE 12H00 À 14H00 ET DE 18H30 À 21H30



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

✓ SALADE MÊLÉE AUTOMNALE & DÉCLINAISON DE LÉGUMES.....16.-

Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.
Mixed autumn salad, vegetables & old-fashioned mustard vinaigrette.

✓ CRÉMEUX DE BUTTERNUT & POTIMARRON CARAMÉLISÉS.....18.-

Espuma de lard fumé & notes de noix.
Caramelised butternut & potimarron creamy soup with smoked bacon espuma & hints of nuts.

✓ ŒUF PARFAIT & POÊLÉE DE CHAMPIGNONS.....22.-

Crème de pommes de terre amandine.
Perfect egg, sautéed mushrooms & cream of Amandine potatoes.

PRESSÉ DE SAUMON & FROMAGE FRAIS AUX HERBES.....20.-

Mikado de pommes & chicon rouge.
Salmon terrine with herbed cream cheese, apple mikado & red chicory.

PRESSÉ DE FOIE GRAS & COMPOTÉE DE POMMES CANNELLE.....25.-

Toast brioché.
Foie gras terrine, stewed apples with cinnamon & brioche toast.

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

45.-

CHEF'S SIGNATURE DISH

TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES DU SOUK

Taboulé de légumes & fruits secs

*Lamb shank tajine with souk spices
Tabbouleh vegetables & dried fruits*

Provenance des viandes & poissons: Agneau & Porc (CH), Canard (FR), Saumon (NOR)

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



LES PLATS

MAIN DISHES

RISOTTO CARNAROLI & CŒUR D'ARTICHAUT GRILLÉ.....25.-

Copeaux de Parmesan & tuile de viande séchée.

Carnaroli risotto, grilled artichoke heart, Parmesan shavings & dried meat tile.

BURGER* VEGAN.....34.-

Steak de pois chiches, sauce Chimichurri, oignons confits, tomate & salade.

Vegan chickpea burger, Chimichurri sauce, candied onions, tomato & salad.*

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI.....36.-

Sauce à choix :

Jus corsé, champignons ou poivre.

Roasted guinea fowl supreme with sauce of your choice : Gravy, mushrooms or pepper.

FILET DE BŒUF GRILLÉ.....49.-

Sauce à choix :

Jus corsé, champignons ou poivre.

Grilled Swiss beef fillet with sauce of your choice : Gravy, mushrooms or pepper.

QUENELLE DE BROCHET DU LAC & SAUCE NANTUA.....35.-

Pike quenelle from the lake & Nantua sauce.

FILETS DE PERCHES DE LÖE & ÉMULSION AU VIN BLANC.....45.-

Mesclun de salade.

Loë perch fillets, white wine emulsion & mesclun salad.

GARNITURES AU CHOIX

SIDE DISHES

UNE PAR PLAT / ONE GARNISH TO YOUR LIKING

Spätzli
Spätzle

Riz sauvage
Wild rice

Frites fraîches
French fries

Légumes de saison
Seasonal vegetables

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE.....6.-

Add a side dish

Provenance des viandes & poissons: Pintade, Bœuf, Brochet & 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.*

LE TOUT CHOCOLAT.....12.-

*Cube chocolat, ganache légère, cœur au praliné amandes noisettes & sorbet cacao.
Chocolate cube, light ganache, almond-hazelnut praline center & cocoa sorbet.*

LE CITRON.....12.-

Mousse au citron, insert au yuzu & biscuit Joconde.

Lemon mousse, yuzu insert & Joconde biscuit.

L'AUTOMNE.....12.-

Tartelette brûlée au butternut.

Butternut brûléeed tartlet.

LE FONDANT CHOCOLAT.....12.-

Glace à la vanille de Madagascar.*

Chocolate fondant & Madagascar vanilla ice cream.*

MENU ENFANT

22.-

CHILD MENU

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 INCONTOURNABLES

ESSENTIALS COCKTAILS

L'INSPIRATION.....18.-
Laissez vous suprendre par notre Barman.

MOJITO.....16.-
Havana 3 ans, citron, menthe, cassonade & eau pétillante.

CAÏPIRINHA.....16.-
Cachaça Leblon, citron vert & cassonade.

PIÑA COLADA.....16.-
Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas & sorbet coco.

OLD FASHIONED.....16.-
Bourbon, Angostura & sucre de canne.

AMERICANO.....16.-
Campari, Vermouth rouge & eau pétillante.

COSMOPOLITAN.....16.-
Vodka, Cointreau, jus de citron & cranberry.

NEGRONI.....16.-
Gin, Vermouth rouge & Campari.

SPRITZ & CHAMPAGNE

APÉROL SPRITZ.....15.-
Prosecco, Apérol & eau pétillante.

HUGO SPRITZ.....16.-
Prosecco, liqueur de fleur de sureau & eau pétillante.

SPRITZ DES BAINS.....16.-
Apérol jasmin & rose, vin moelleux & agrumes.

BELLINI.....16.-
Prosecco, coulis de pêche & sirop de sucre de canne.

CHAMPAGNE COCKTAIL.....19.-
Champagne, cognac, sucre de canne & Angostura.

FRENCH 75.....19.-
Champagne, gin, citron & sirop de sucre de canne.

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.

GREEN SPIRIT.....12.-
Citron vert, menthe fraîche, concombre & lemon tonic.

LOVE.....12.-
Jus d'ananas, citron, gingembre, miel & Lapsang Souchong.



VINS AU VERRE (10 cl)

GLASS OF WINE

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER.....18.-

Brut La Cuvée
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
France.*

LAURENT PERRIER.....20.-

Cuvée Rosé
Pinot Noir / France.

VINS ROSÉS

ROSÉS

CHÂTENAY BOUVIER.....11.-

Œil de Perdrix
*Pinot Noir
AOC / Neuchâtel, Suisse.*

DOUX

SWEET

J&M FAVRE.....10.-

Moelleux
*Sauvignon Blanc, Johannisberg, Arvine
Valais, Suisse.*

VINS BLANCS

WHITE WINES

CAVE DE BONVILLARS.....10.-

Les Nonnes
Chasselas / Vaud, Suisse.

PACCOT - LA COLOMBE.....12.-

Pinot Gris / AOC La Côte / Vaud, Suisse.

DOMAINE JUILLOT.....12.-

Bourgogne
Chardonnay / Bourgogne, France.

FEUDO ARANCIO.....10.-

Chardonnay
DOC / Sicile, Italie.

VINS ROUGES

RED WINES

DOMAINE LA TORNALE.....10.-

Pinot Noir
Valais, Suisse.

CHÂTEAU LA GRAVE.....12.-

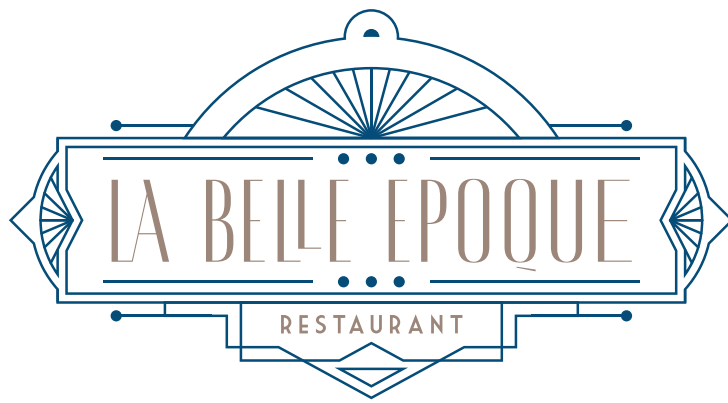
Médoc
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bordeaux, France.*

DOMAINE JUILLOT.....12.-

Bourgogne
Pinot Noir / Bourgogne, France.

CASTELLO COLLEMASARI.....10.-

ColleMassari Riserva
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo
Toscane, Italie.*



BIÈRES

BEERS

FELDSCHLÖSSCHEN	33 cl 6.-
Sans alcool Bouteille	
BOXER	33 cl 6.-
Brunette Bouteille	
ERDINGER	33 cl 7.-
Blanche Bouteille	
LEFFE	33 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.-
LATTE MACCHIATO	6.-
CAPPUCCINO	6.-
CHOCOLAT	5.-
Chaud Froid	
THÉS INFUSIONS	5.-



PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE
SHARE YOUR EXPERIENCE

GOOGLE



TRIPADVISOR



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 (*).