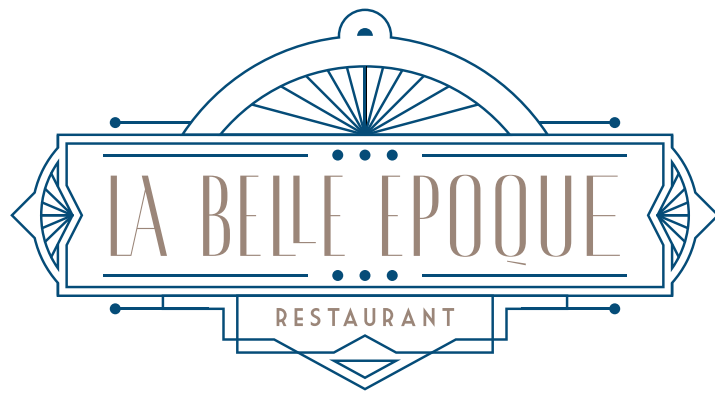




OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 21H30



Provenances:

Pâtes: IT | Bœuf, Porc, Veau: CH | Sandre, Perche: CH | Poissons: ALT

Herkunft:

Nudeln: IT | Egli/Zander: CH | Fleisch: CH | Fisch: ALT

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

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 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.

cäsar-salat mit hühnchen, Hähnchen, Römersalat, Kirschtomaten, goldbraune Croutons, Eier, Parmesan & Anchovis-Cäsar-Dressing

CLUB SANDWICH.....26.-

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

Hähnchen, Speck, Tomate, Spiegelei, Salat & Mayonnaise. Dazu junger Blattsalat & Pommes Frites.

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

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

Rindersteak, karamellisierte Zwiebeln, Rindertomaten, knackiger Salat & Pommes Frites.

BUSINESS LUNCH

*Uniquement le midi
du lundi au vendredi*

PLAT

25.-

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

30.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35.-

Provenance des viandes : 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

VORSPEISEN

✓ SOUPE DU MOMENT 12.-

Suppe der Saison

✓ ENTRÉE DU MOMENT 12.-

Vorspeise der Saison

✓ SALADE MÊLÉE PRINTANIÈRE 14.-

Gemischter Frühlingssalat

TRADITIONNEL

TARTARE DE BŒUF SUISSE 100 GR 20.-

mesclun de salade, toast de pain
de campagne au levain naturel

Traditioneller Tartar vom Schweizer Rind 100 g,

Toast, gemischter Salat

TARTINE GOURMANDE SAUMON FUMÉ 22.-

copeaux de légumes pickles, condiment
cervelle de canut

*Gourmet-Schnitte mit Räucherlachs, Gemüse-Pickles,
Käsedip Cervelle de Canut*

**CRÉMEUX DE CRESSON PERLÉ
À L'HUILE DE NOISETTE 22.-**

Œuf mollet, perles de balsamique

Perlenkressesuppe mit Haselnussöl, weiches Ei,

Balsamico

L'ASPERGE VINAIGRETTE 24.-

chantilly d'asperge blanche, copeaux de viande
séchée, pesto d'ail des ours

*Spargel mit Vinaigrette, Sahne aus weißem Spargel,
geraspeltes Trockenfleisch, Bärlauchpesto*

LES PLATS

DIE GERICHTE

RAVIOLI À LA RICOTTA 28.-

crème d'épinard, truite fumée, note citronnée

Ravioli a la ricotta, Spinatcreme, Räucherforelle,

Hauch Zitrone

PAPPARDELLE AUX GAMBAS SAUTÉE

À L'AIL CONFIT 30.-

tomate cerise, olive, sauce à l'ail des ours

Pappardelle mit in Knoblauch gebratenen Gambas,

Kirschtomaten, Oliven, Bärlauchsauce

TARTARE DE BŒUF SUISSE 200 G 36.-

mesclun de salade, toast de pain de campagne
au levain naturel, frites du terroir

Tartar vom Schweizer Rind 200 g, gemischter Salat,

*getoastetes Landbrot mit Natursauerteig, Pommes aus
lokalen Kartoffeln*

FILET DE SANDRE SUISSE 36.-

asperges, polenta dorée, sauce bonne femme

Filet vom Schweizer Zander, Spargel, gebratene Polenta,

Bonne femme-Sauce

FILET DE PERCHE DE LOE 45.-

servi avec ses frites terroir, mesclun de salade
et sauce tartare maison

Egli-Filet von LOE, Pommes aus lokalen Kartoffeln,

gemischter Salat und hausgemachte Tartarsauce



HOT STONES

FILET DE ROUGET

Rotbarbenfilet

16.- / 100gr

GAMBAS

Gambas

16.- / 100gr

FILET D'AGNEAU

Lammfilet

20.- / 100gr

PORC DE LA MAISON CHAPPUIS

Schwein von Maison CHAPPUIS

20.- / 100gr

CARRÉ DE VEAU DÉOSSÉ

Kalbskarree ohne Knochen

22.- / 100gr

FILET DE BŒUF

Rinderfilet

23.- / 100gr

LA GOURMANDE

*4 viandes
4 Fleischsorten*

50.-

GARNITURES/BEILAGEN

6.-

FRITES - PÂTES - PETITS POIS À LA FRANÇAISE - FONDUE DE POIREAUX

Pommes - Nudeln - Erbsen - Cremiger Lauch

SAUCES

5.-

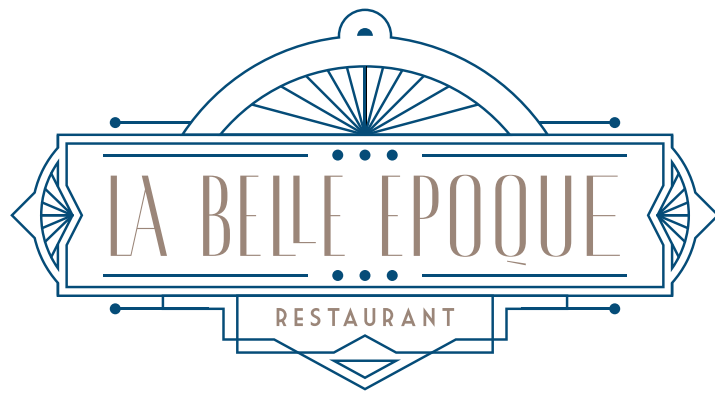
**VIERGE DE LÉGUMES - HOLLANDAISE
BEURRE CAFÉ DE PARIS - DEMI-GLACE**

*Sauce Vierge mit Gemüse -
Beurre Café de Paris (Butter & Kräuter)
Demi-Glace (dunkel) - Sauce Hollandaise*

Provenances :

Viandes : CH & UE | Crustacés : ATL

Prix en CHF, taxes et service inclus - Preise in CHF, inklusive Steuern und Service



DESSERTS

NACHTISCHE

MERINGUE CRÈME DOUBLE14.-

fruits rouges (cerise, framboise), thé infusé sakura, framboise

Baiser aus Crème double, rote Früchte (Kirsche, Himbeere), Sakuratee, Himbeere

TARTE À L'ABRICOT RÔTI DU VALAIS.....15.-

Financier noisette, disque gianduja, gel abricot romarin, sorbet abricot infusion romarin

Tarte mit gebratener Aprikose aus dem Wallis, Financier mit Haselnuss, Giandujaschokoladenplättchen, Aprikosengelee mit Rosmarin, Aprikosensorbet mit Rosmarin

DESSERT VEGAN.....15.-

Façon pornstar martini

Veganes Dessert nach Pornstar Martini-Art

DÔME EN TEXTURE FRAISE RHUBARBE15.-

note de basilic, glace vanille

Erdbeerkugel, Rhabarber, Hauch Basilikum, Vanilleeis

CŒUR COULANT SAUCE CARAMEL..... 16.-

Chantilly à la crème double de la gruyère, glace vanille fleur de sel

Warmer Schokoladenkuchen mit Karamellsauce, Schlagsahne aus Greyerzermilch, Vanilleeis mit Fleur de Sel

CAFÉ GOURMAND MAISON16.-

Café Gourmand mit hausgemachten Beilagen

ASSIETTE DE FROMAGE16.-

3 sortes de la laiterie du Château à Yverdon

Käseplatte: 3 Sorten aus der Käserei du Château in Yverdon

MENU ENFANT

22.-

CHILD MENU

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Geplatttes Rinderfilet

Frites MAISON

Fritten

GLACE* MÖVENPICK 2 BOULES

2 Kugeln Mövenpick-Eis

BEIGNET* DE POULET

Hähnchenschnitzel

MESCLUN DE SALADE

Gemischter Salat

FONDANT CHOCOLAT

Schokoladenkuchen

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

Nudeln mit Tomatensoße

LÉGUMES DE SAISON

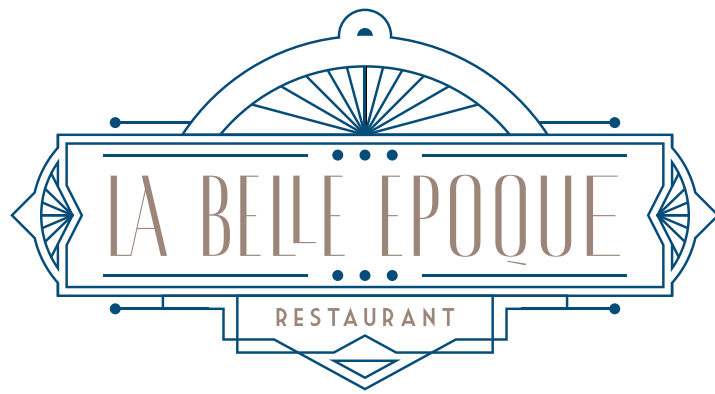
Saisonales Gemüse

SALADE DE FRUITS

Obstsalat

Provenance des viandes: CH

Si votre enfant est sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
Wenn Ihr Kind Allergien oder Unverträglichkeiten hat, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



COCKTAILS

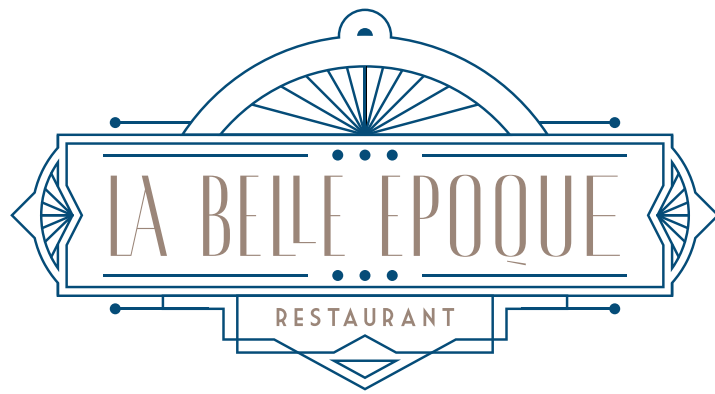
COCKTAILS

- 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	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 SUZE	4cl 9.-
PORTO MARTINI	4cl 9.-
Blanc Rouge	

MINÉRALES, SODAS & JUS

MINERALS, SOFT DRINKS & JUICES

VALSER	50 cl 7.-
Plate Pétillante	75 cl 9.-
SAN PELLEGRINO	50 cl 8.-
RIVELLA	33 cl 6.-
Rouge Bleu	
COCA-COLA	33 cl 6.-
Original Zéro	
FANTA SPRITE	33 cl 6.-
FUSTEA	33 cl 6.-
Pêche Citron	
SCHWEPPE	20 cl 6.-
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	
SAN PELLEGRINO	10 cl 6.-
Sanbitter	
RAMSEIER	30 cl 6.-
Jus de pommes	
GRANINI	20 cl 6.-
Jus Nectar	
<i>Orange Ananas Tomate Pêche Abricot Poire</i>	

CAFÉS & THÉS

COFFEE AND TEA

RISTRETTO ESPRESSO CAFÉ	4.-
CHOCOLAT	5.-
Chaud Froid	
LATTE	5.-
Macchiato Cappuccino	
CHAÏ DIRTY CHAÏ	6.-
VIENNOIS	6.-
Café Chocolat	
THÉS & INFUSIONS NEWBY	7.-