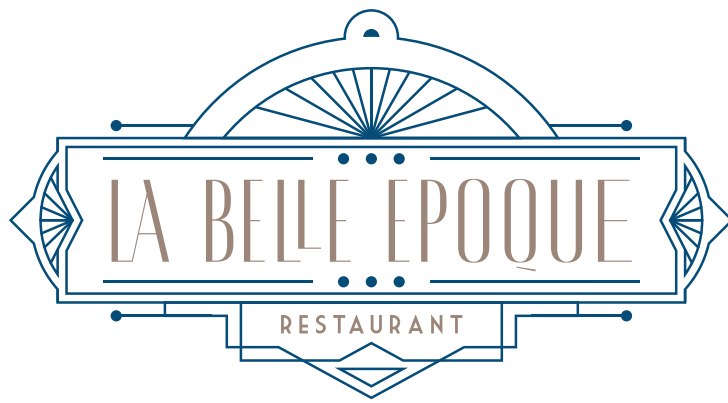
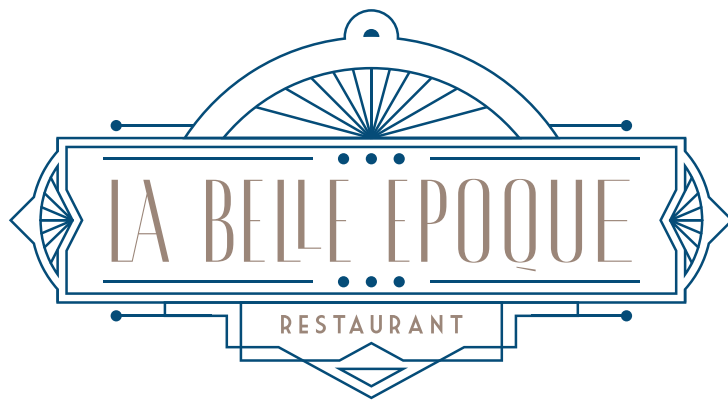




OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 21H30



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.-

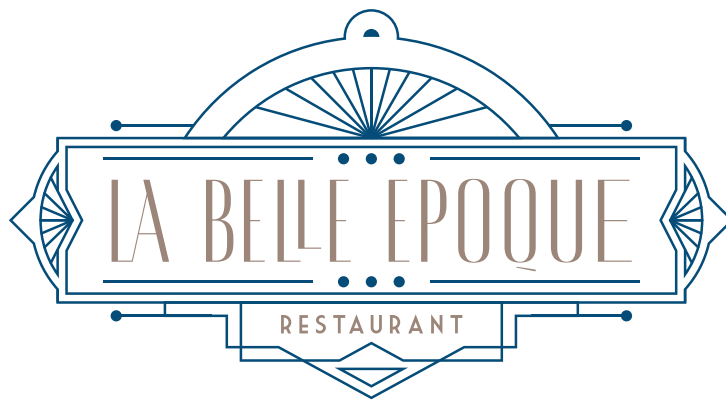
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

V SALADE MÊLÉE PRINTANIÈRE..16.-

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

V ASPERGES VERTES RÔTIES.....16.-

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

V GASPACHO ANDALOU.....18.-

Espuma de buffala, toast bruschetta & huile d'olive au thym.
Andalusian gaspacho, 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

36.-

CHEF'S SIGNATURE DISH

PORC CROUSTILLANT & SAUCE À LA BIÈRE

Roquette fraîche

Crispy pork & beer sauce, with fresh rocket.

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

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



LES PLATS

MAIN DISHES

V RISOTTO VÉGÉTAL.....32.-

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

V BURGER* VEGAN.....34.-

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

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.

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

Bouillon chlorophylle.
Trout fillet in papillote with chlorophyll broth.

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

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

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

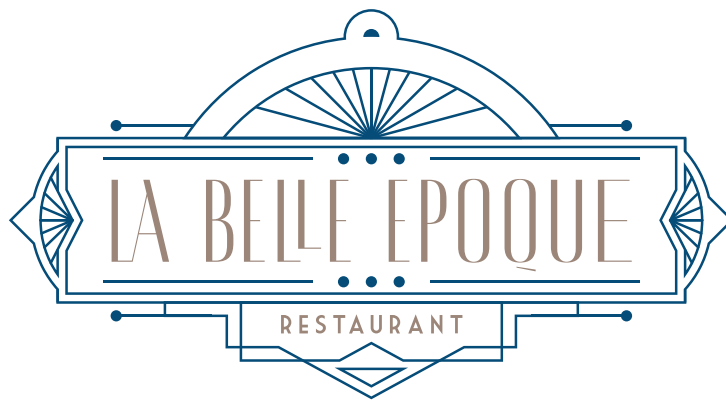
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE.....6.-

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

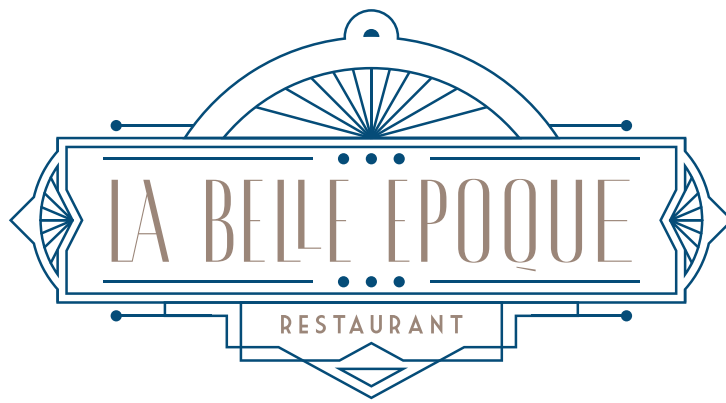
Chocolate fondant

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

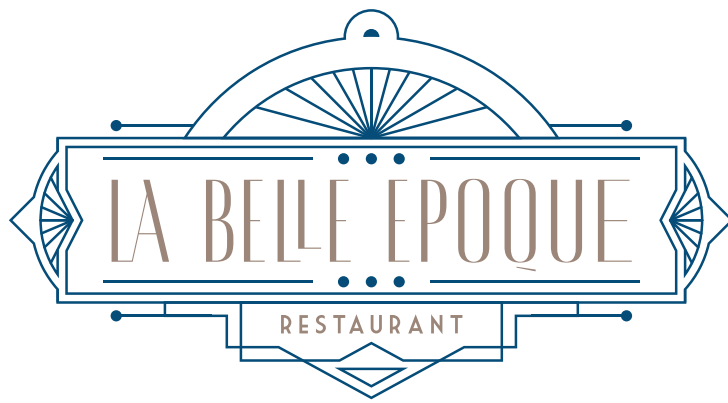
COCKTAILS

- 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