



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 : 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.

✓ **VELOUTÉ FRAIS DE BETTERAVE**.....14.-
Yaourt nature, aneth & noisettes torréfiées.
Fresh beetroot velouté, natural yogurt, dill & roasted hazelnuts.

SALADE ESTIVALE.....16.-
Gambas, fruits & vinaigrette fruitée.
Summer salad, prawns, fruits & fruity vinaigrette.

✓ **TOMATE - MOZZARELLA**.....18.-
Assortiment de tomates, mozzarella di bufala, huile d'olive au basilic & perles de balsamique.
Assortment of tomatoes, buffalo mozzarella, basil olive oil & balsamic pearls.

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL.....20.-
Câpres, échalotes, cornichons, ciboulette & sauce tartare maison.
Traditional beef tartare, capers, shallots, pickles, chives & homemade tartar sauce.

SAUMON GRAVELAX.....22.-
Fraîcheur de pommes, rucola, éclats de nori & sauce sucrée.
Gravlax salmon, fresh apples, arugula, nori flakes & sweet sauce.

LES PLATS

MAIN DISHES

✓ **PÂTES FRAÎCHES ALL'ARRABBIATA**.....22.-
Fresh pasta all'arrabbiata.

✓ **RISOTTO DE RISONI**.....28.-
Gambas sautées à l'ail & jus aux herbes.
Risoni risotto, prawns with garlic & herbal sauce.

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL.....38.-
Câpres, échalotes, cornichons, ciboulette & sauce tartare maison & frites.
Traditional beef tartare, capers, shallots, pickles, chives & homemade tartar sauce & French fries.

FILETS DE PERCHES DE LÖE À LA MEUNIÈRE.....45.-
Sauce tartare traditionnelle & frites.
Loë perch fillets à la meunière & traditional tartar sauce & French fries.

Provenances :

Viandes : CH & UE | Poisson & Crustacés : CH & ATL

✓ 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.



HOT STONES

MAGRET DE CANARD

Duck breast

26.- / 100gr | 50.- / 200gr

CÔTELETTES D'AGNEAU

Lamb chops

28.- / 100gr | 52.- / 200gr

FILET DE BŒUF

Beef fillet

32.- / 100gr | 55.- / 200gr

ASSIETTE DU CHASSEUR

1 morceau de chaque viande & 1 tranche de lard

1 piece of each meat & a slice of bacon

75.-

GAMBAS

Prawns

28.- / 6 pièces

GARNITURES/SIDE DISHES

selon vos envies & à volonté

**FRITES - LÉGUMES DE SAISON
PÂTES FRAÎCHES - RISOTTO**

As you wish & unlimited

French fries - Vegetables - Fresh pasta - Risotto

SAUCES

2 sauces selon vos envies

**CHIMICHURRI - POIVRE
CAFÉ DE PARIS - MORILLE**

2 sauces of your choice

Chimichurri - Pepper - Café de Paris - Morel

Provenances :

Viandes : CH & UE | Crustacés : ATL

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



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.*

FONDANT AU CHOCOLAT.....12.-

Cœur coulant.

Chocolate fondant with melted heart.

OMELETTE NORVÉGIENNE.....12.-

Baked Alaska.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE & AU CHOCOLAT.....12.-

Vanilla & chocolate crème brûlée.

COUPE DE FRUITS ROUGES.....12.-

Chantilly tonka & sucre pétillant.

Red fruit bowl, tonka whipped cream & sparkling sugar.

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: 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.....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 | SPRITE33 cl | 6.-

FUSTEA.....33 cl | 6.-
Pêche | Citron

SCHWEPPES.....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
Orange | Ananas | Tomate | Pêche | Abricot | Poire

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.-