



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.-

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
& DÉCLINAISON DE LÉGUMES...14.-**

Cuits, crus & pickles.
Mixed salad & vegetables.

TAJINE DE LÉGUMES ^V.....16.-

Vegetable tagine.

**DÉCLINAISON DE MELON
EN PONT-NEUF.....16.-**

Soupe froide aux notes de verveine &
sorbet Ricola menthe des montagnes.
*Variation of melon, cold soup with notes
of verbena & mint Ricola sorbet.*

**TARTARE DE SAUMON
POMME & GRENADE.....18.-**

Vinaigrette aux agrumes & salade d'herbes
fraîches.
*Salmon, apple & pomegranate tartar. Citrus
vinaigrette & fresh herb salad.*

**TOMATE TOUTE EN COULEUR
& BURRATA.....22.-**

Huile d'herbes au basilic relevée au vieux
balsamique.
*Variation of tomatoes & burrata. Basil
herb oil with old balsamic vinegar.*

**TARTARE DE BŒUF
TRADITIONNEL (100gr).....22.-**

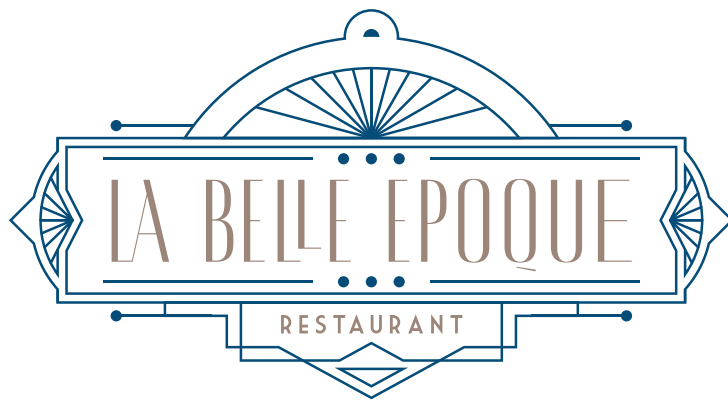
Toasts & mesclun de salade.
*Traditional beef tartar (100gr), toasts &
mesclun salad.*

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISH

**CARRÉ D'AGNEAU SUISSE
CROÛTE AUX HERBES DU JARDIN & JUS CORSÉ
CHF 55.-**

*Rack of Swiss lamb
Garden herb crust & sauce*



LES PLATS

MAIN DISHES

BURGER* VEGAN34.-

Sauce Chimichurri, oignons confits, tomate & salade.

Vegan Burger, Chimichurri sauce, candied onions, tomato & salad.*

BALLOTINE DE VOLAILLE.....36.-

Farce champignons, noisettes, épinards & sauce ivoire onctueuse.

Ballotine of poultry, mushroom stuffing, hazelnuts, spinach & creamy ivory sauce.

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (180gr).....36.-

Toasts & mesclun de salade.

Traditional beef tartar (180gr), toasts & mesclun salad.

ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTIE AU THYM.....38.-

Sauce Chimichurri légèrement relevée.

Thyme-roasted beef entrecôte & lightly spiced Chimichurri sauce.

FILET D'OMBLE CHEVALIER DE CHAMBY.....38.-

Vierge de petits légumes d'été.

Arctic char fillet from Chamby & summer vegetables.

FILETS DE PERCHES LOË.....44.-

Mesclun de salade.

Loë perch fillets & mesclun salad.

GARNITURES AU CHOIX

SIDE DISHES

UNE PAR PLAT / ONE GARNISH TO YOUR LIKING

Pommes grenailles rôties
Roasted new potatoes

Riz basmati
Basmati rice

Frites fraîches
French fries

Légumes de saison
Seasonal vegetables

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE.....6.-

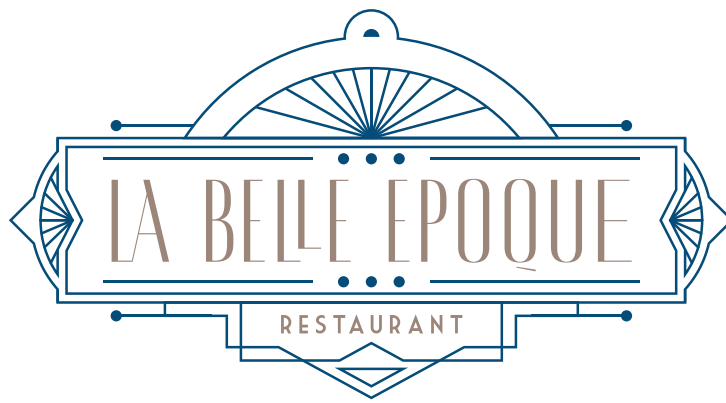
Add a side dish

Provenance des viandes & poissons:

Agneau, Bœuf, Poulet, Porc & Volaille (CH), Ombre chevalier & Perche (CH), Saumon (NOR)

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.*

PALETTE DE GLACES & SORBETS MAISON12.-

Palette of ice creams & sorbets.

DÉCLINAISON DE FRAISES EN PLUSIEURS SAVEURS.....14.-

Sorbet fraise piment.

A selection of strawberries in several flavours & strawberry chili sorbet.

PANNA COTTA ✓ AU LAIT DE COCO14.-

Emulsion ananas.

Panna Cotta with coconut milk & pineapple emulsion.

FONDANT AU CHOCOLAT14.-

Glace à la vanille de Madagascar.*

Chocolate fondant & Madagascar vanilla ice cream.*

BABA* AU RHUM EN BOUCHON..14.-

Sirop au rhum des îles & agrumes, crème fouettée à la vanille & fève de tonka.

Baba au rhum, citrus rum syrup, vanilla & tonka bean whipped 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

*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.-

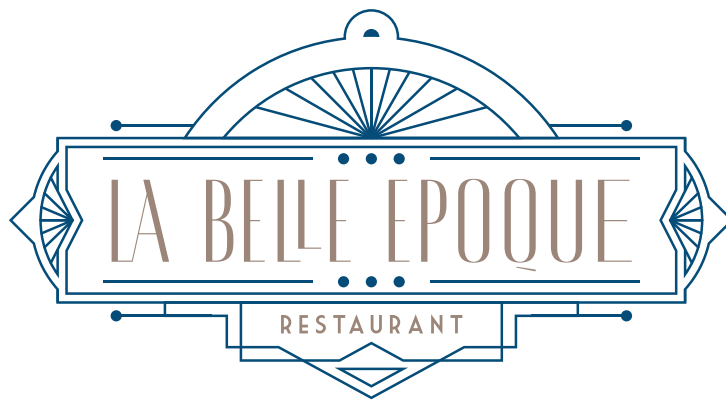
Médoc
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bordeaux, France.*

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 </i>	
<i>Pêche 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 (*).