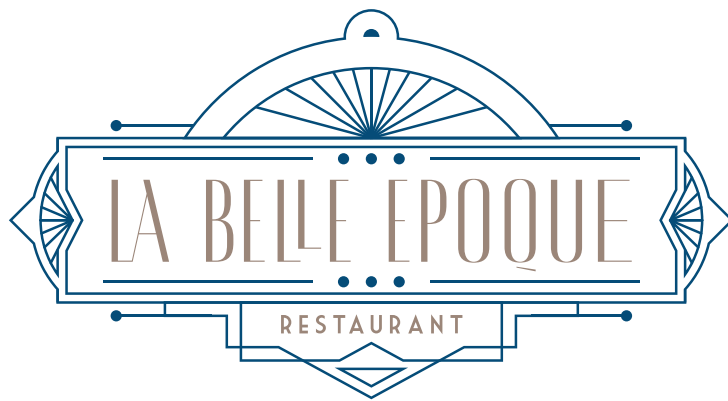




OUVERT 7/7J
DE 12H00 À 14H00 ET DE 18H30 À 21H30



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.-

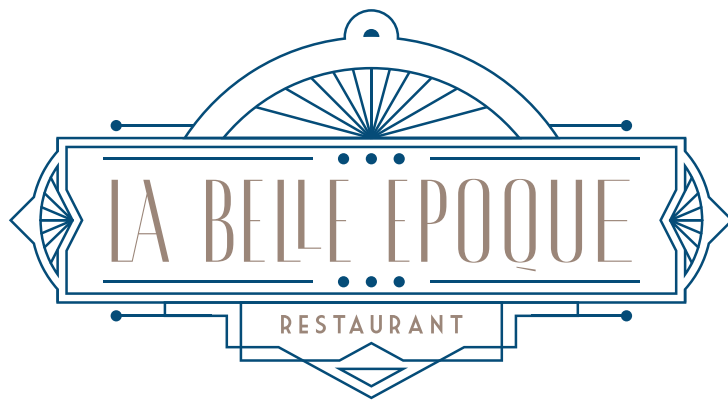
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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 HIVERNALE...16.-

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

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES.....16.-

Émulsion à l'ail noir & perles d'huile verte.
Chestnut velouté, black garlic emulsion & green oil pearls.

SALADE DE DENT-DE-LION.....16.-

Œuf mollet, croûtons dorés, lardons grillés & vinaigrette à l'ancienne.
Dandelion salad, soft-boiled egg, golden croutons, grilled bacon & old-fashioned vinaigrette.

CHAUD-FROID DES SOUS-BOIS.....20.-

Œuf mollet frit & panure d'hiver.
Warm-cold woodland dish, fried soft-boiled egg & winter breading.

TERRINE DE FOIE GRAS.....25.-

Mandarine rôtie & bonbons de kumquat.
Foie gras terrine, roasted mandarin & kumquat candy.

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

38.-

CHEF'S SIGNATURE DISH

JOUE DE BŒUF CONFITE 7H À LA BOURGUIGNONNE

Onctueuse purée de pommes de terre à l'ancienne & carotte fane rôtie

*Slow-cooked beef cheek in Burgundy style confit for 7 hours
Creamy old-fashioned mashed potatoes & roasted baby carrot*

Provenance des viandes & poissons: Bœuf & Porc : CH | Canard : FR

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



LES PLATS

MAIN DISHES

✓ RISOTTO VENERE.....25.-

Potimarron rôti & tombée de chou kale.
Black rice risotto, roasted pumpkin & sautéed kale.

✓ BURGER* VEGAN.....34.-

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

FILET DE CANARD RÔTI SERVI ROSÉ.....36.-

Réduction de porto & griottes.
Roasted duck fillet served rare with port reduction & morello cherries.

CÔTE DE VEAU DORÉE AU BEURRE DE BARATTE MAISON.....50.-

Sauce à choix :
Jus corsé, champignons ou poivre.
Veal chop roasted with homemade churn butter with sauce of your choice : Gravy, mushrooms or pepper.

FILETS DE FÉRA À LA MEUNIÈRE.....35.-

Fera fillets à la meunière.

FILETS DE PERCHES DE LÖE & ÉMULSION AU VIN BLANC.....42.-

Mesclun de salade.
Loë perch fillets, white wine emulsion & mesclun salad.

GARNITURES AU CHOIX

SIDE DISHES

UNE PAR PLAT / ONE GARNISH TO YOUR LIKING

Purée de patates douces
Mashed sweet potatoes

Riz venere
Black rice

Frites fraîches
French fries

Légumes de saison
Seasonal vegetables

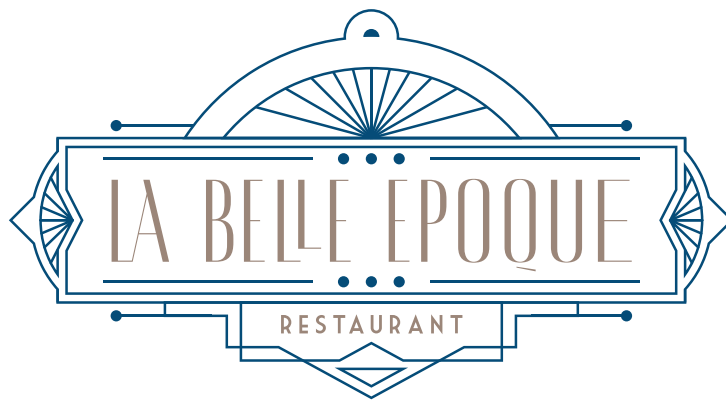
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE.....6.-

Add a side dish

Provenance des viandes & poissons: Veau & Perche : CH | Canard : France | Féra : CH & EU

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.*

CRÈME BRÛLÉE VANILLÉE & POMMES CARAMELISÉES.....10.-

Vanilla Crème Brûlée & caramelized apples.

MILLE-FEUILLE ALLÉGÉ DE PANAIS & VANILLE.....12.-

Lightened parsnip and vanilla mille-feuille.

BRIOCHE PERDUE HIVERNALE...12.-

Sauce chocolat chaud, amandes effilées & boule de glace à choix.

Winter "Brioche Perdue", chocolate sauce, sliced almonds & ice cream scoop.

MANDARINE EN 3 TEXTURES.....12.-

Fruit, compotée, sorbet & crémeux tonka.

Mandarin in 3 textures "fresh fruit, compote, sorbet" & tonka cream.

FONDANT CHOCOLAT.....12.-

Coeur praliné & boule de glace à choix.

Chocolate fondant & ice cream scoop.

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

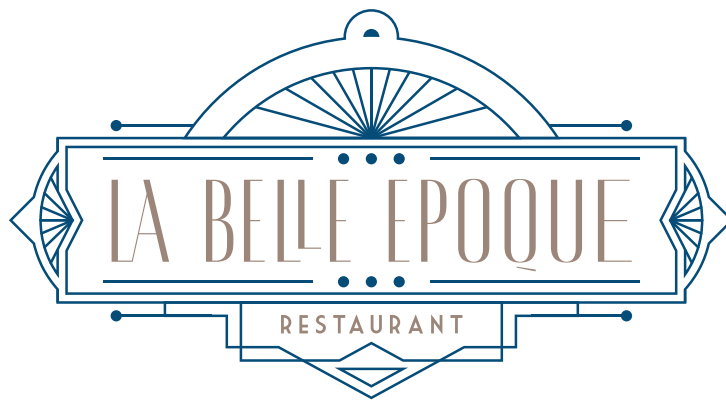
Chocolate fondant

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 INCONTOURNABLES

ESSENTIALS COCKTAILS

- ESPRESSO MARTINI**.....16.-
Vodka, espresso & liqueur de café.
- WHITE RUSSIAN**.....16.-
Vodka, liqueur de café & crème.
- 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.
- CHAMPAGNE COCKTAIL**.....19.-
Champagne, cognac, sucre de canne & Angustura.
- 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.



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 DU PASQUIER.....10.-

Vieilles Vignes
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

CAVE DU PASQUIER.....10.-

C'oncise Rouge
Pinot Noir / Vaud, Suisse.

CHÂTEAU LA GRAVE.....12.-

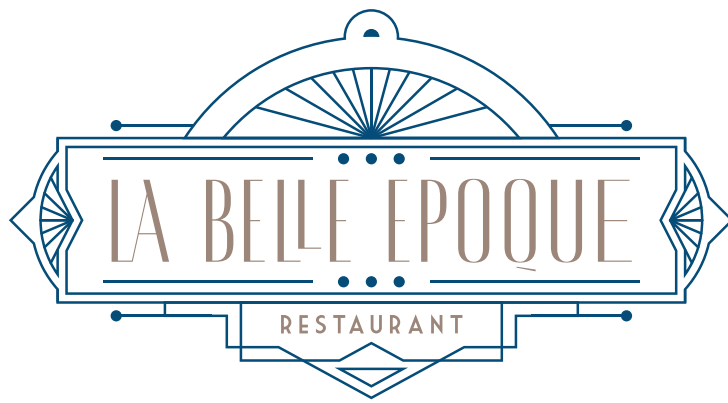
Médoc
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bordeaux, France.*

DOMAINE JUILLOT.....12.-

Bourgogne
Pinot Noir / Bourgogne, France.

CASTELLO COLLEMASARI.....11.-

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	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



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 (*).