



Côté Jardin

SOUPE, PÂTE, RISOTTO

	entrée	plat
Soupe à l'oignon et ses pickles croûtons épicés Onion soup and its pickles spicy croutons	18.-	28.-
Raviolo ouvert, saucisse et brocoli, sauce aglio-olio & peperoncino Open raviolo with sausage and broccoli, aglio-olio & peperoncino sauce	19.-	29.-
Risotto au Taleggio, écrevisse et pomme Granny Smith Taleggio risotto, crayfish and Granny Smith apple	21.-	31.-
Tagliatelle maison aux bolets Homemade tagliatelle with boletes	22.-	32.-
Fusilli à la Norma, ricotta de brebis salée Fusilli alla Norma, salted sheep ricotta	18.-	28.-

MER

	entrée	plat
Filet d'omble chevalier en croûte de pain, pommes de terre fondantes et poêlée de blette Bread crusted arctic char fillet, fondant potatoes and pan fried Swiss chard	41.-	
Gambas de la méditerranée, purée de potimarron et chou farci King prawn from the mediterranean sea onion squash purée and stuffed cabbage roll	32.-	47.-
Rouget en papillon, houmous de pois chiches salade de cardon poêlé Red mullet, chickpeas houmous, salad of pan fried cardoon	56.-	
Filet de maigre rôti, pommes de terre croquantes jus de betterave corsé Roasted meagre fillet, crispy potatoes, beetroot jus	49.-	
Poulpe à la façon du chef, caponata sicilienne Chef-style octopus, Sicilian caponata	29.-	43.-

Plat signature du chef Chef's signature dish
 Contient du porc Contains pork
 Sans lactose Lactose free
 Sans gluten Gluten free

BUFFET

Buffet du Côté Jardin en entrée Starters buffet	24.-
Buffet du Côté Jardin en plat Main dish buffet	42.-

TERRE

«Cotoletta» de boeuf à la palermitaine, méli-mélo de légumes Palermitaine beef «Cotoletta», mix vegetables	49.-
Souris d'agneau aux champignons mijotée 14 heures, polenta crémeuse 14 hours slow-cooked lamb shanks, with mushrooms creamy polenta	51.-
Polpette de boeuf gratinées au pecorino Sarde légumes mijotés Beef polpette gratinated with Sardinian pecorino, stewed vegetables	46.-
Osso buco de veau traditionnel sur un risotto à la milanaise, sauce gremolata Traditional veal osso buco on a Milanese risotto, gremolata sauce	48.-

Côte de boeuf limousine d'Avenches cuit sur pierre pommes grenaille, légumes de saison, sauce Béarnaise Prime rib of limousin beef from Avenches cooked on stone grenaille potatoes, seasonal vegetables, Bearnaise sauce Servie pour 2 personnes / served for 2 people	148.-
---	-------

DOUCEUR

Buffet de desserts Desserts buffet	20.-
Café gourmand Espresso served with a selection of mini pastries	15.-
Glace Ice cream Vanille, chocolat, pistache, espresso croquant Vanilla, chocolate, pistachio, espresso	5.- boule/scoop
Sorbets Sorbet Framboise, citron, passion, mangue Raspberry, lemon, passion fruit, mango	5.- boule/scoop

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients
pouvant provoquer des allergies.

Saucisse, Boeuf, Veau: Suisse / Omble chevalier: Islande / Poulpe: Portugal / Ecrevisse: Suisse
Agneau: Nouvelle Zélande, Suisse / Rouget: France / Gambas, Maigre: Méditerranée