

CARTE D'AUTOMNE 2026

*Une cuisine ancrée dans la tradition, portée par les saisons
et sublimée par l'un des plus beaux panoramas du lac Léman*

Carte élaborée par notre chef de cuisine Valerio D'Ambrosio

À déguster seul ou à partager autour d'un verre :

Planche de charcuterie et fromages 28.–
Aufschnitt- und Käseplatte
Cold cuts & cheese board 

Pain brioché toasté et ses accompagnements faits maison 25.–
Tapenade d'olives taggiasca (IGP), rilette de saumon suisse, beurre monté parfumé au citron et gingembre
Hausgemachtes getoastetes Briochebrot mit Tapenade aus Taggiasca-Oliven (g.g.A.), Rilette vom Schweizer Lachs und Zitronen-Ingwer-Butter
Homemade toasted brioche bread with Taggiasca olive tapenade (PGI), Swiss salmon rilette and lemon-ginger whipped butter

Les entrées :

Poêlée d'escargots en persillade et chanterelles 28.–
Schnecken in Petersilienbutter mit Pfifferlingen
Snails in parsley butter with chanterelle mushrooms 

Carpaccio d'omble chevalier aux agrumes 26.–
Carpaccio vom Saibling mit Zitrusfrüchten
Arctic char carpaccio with citrus fruits  

Saucisson longeole I.G.P. brioché parfumé à la truffe noire 19.–
Longeole-Wurst (g.g.A.) im Briocheteig mit schwarzem Trüffel
Longeole sausage (PGI) in brioche pastry with black truffle

Terrine de gibier maison 18.–
Hausgemachte Wildterriner
Homemade game terrine  

Beignets de Vinzel du Mont-Blanc 2 pcs 19.– / 4 pcs 28.–
Käsekräpfen Vinzel-Art
Cheese fritters Vinzel style

Vol-au-vent aux champignons des bois, jus de bœuf réduit 25.–
Vol-au-vent mit Waldpilzen, reduzierter Rindsjus
Vol-au-vent with wild mushrooms, reduced beef jus

Foie gras glacé à l'amarena, canard fumé, brioche maison 29.–
Foie gras glaciert mit Amarena-Kirschen, geräucherte Ente, hausgemachte Brioche
Foie gras glazed with amarena cherries, smoked duck, homemade brioche

Velouté de courge, châtaigne et vacherin fribourgeois 16.–
Kürbis-Kastanien-Velouté mit Vacherin fribourgeois
Pumpkin and chestnut velouté with Vacherin fribourgeois 

Les salades :

Salade verte, sauce française maison	9.–
Grüner Salat mit hausgemachter französischer Sauce	
Green salad with homemade French dressing  	
Salade mesclun de jeunes pousses et crudités au balsamique	14.–
Mesclun-Salat von jungen Trieben und Roh-kost mit Balsamico	
Mesclun salad of young shoots and crudités with balsamic   	
Salade de jeunes pousses, crudités, fruits secs et frais de saison, fromage Britsch	19.–
Salat von jungen Trieben, Rohkost, frischen und getrockneten Saisonfrüchten und Britsch-Käse	
Young shoots salad, crudités, fresh and dried seasonal fruits and Britsch cheese  	

Du boucher et de l'éleveur :

Poulet à la Wellington, jus réduit parfumé aux morilles et légumes	42.–
Hähnchen Wellington, reduzierter Jus mit Morcheln und Gemüse	
Chicken Wellington, reduced jus with morels and vegetables	
Filet de bœuf pomme Anna à la truffe et légumes	52.–
Rinderfilet, Kartoffeln Anna mit Trüffel und Gemüse	
Beef fillet, Anna potatoes with truffle and vegetables 	
Émincé de veau, légumes et rösti	47.–
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse und Rösti	
Sliced veal with vegetables and rösti 	
Noisette de cerf, sauce grand veneur, garniture de chasse et spätzli	45.–
Chou rouge, poire, marrons	
Hirschnüsschen mit Sauce Grand Veneur, Wildgarnitur (Rotkohl, Birne, Maroni) und Spätzli	
Red deer noisette with Grand Veneur sauce, hunter's garnish (red cabbage, pear, chestnuts) and spätzli 	
Joues de sanglier braisées, garniture automnale et spätzli	39.–
Geschmorte Wildschweinbacken, herbstliche Garnitur und Spätzli	
Braised wild boar cheeks, autumn garnish and spätzli 	
Tartare de bœuf classique, frites et toasts	39.–
Rindstatar klassisch, Pommes frites und Toasts	
Classic beef tartare, French fries and toasts	

Du poissonnier et du pêcheur :

Pavé de flétan rôti façon meunière, gnocchis de pomme de terre, oignon cébette et bolets, jus de poisson réduit 39.–

Gebratenes Heilbuttfilet nach Müllerinart, Kartoffelgnocchi mit Frühlingszwiebeln und Steinpilzen, reduzierter Fischjus

Pan-roasted halibut meunière style, potato gnocchi with spring onion and porcini mushrooms, reduced fish jus

Lotte chemisée au lard, sauce crustacée, risotto à l'encre de seiche 42.–

Seeteufel im Speckmantel, Krustentiersauce, Risotto mit Sepiatinte

Monkfish wrapped in bacon, shellfish sauce, squid ink risotto 

Filets de perches, écrasé de pomme de terre, légumes de saison au beurre, sauce tartare ou beurre chasselas 49.–

Eglifilets mit Kartoffelstampf, Saisongemüse in Butter, Tartarsauce oder Chasselas-Butter

Perch fillets with crushed potatoes, seasonal vegetables in butter, tartar sauce or Chasselas butter 

Plats végétariens :

Tagliatelles aux œufs frais et champignons des bois 28.–

Tagliatelle aus frischem Eierteig mit Waldpilzen

Fresh egg tagliatelle with wild mushrooms 

Méli-mélo de légumes d'hiver glacés et spätzli 24.–

Bunter Wintergemüse-Mix, glaciert, mit Spätzli

Medley of glazed winter vegetables with spätzli 

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Filets de perches, frites et légumes 19.–

Eglifilets, Pommes frites und Gemüse

Perch fillets, French fries and vegetables 

Suprême de poulet, frites et légumes 19.–

Hähnchenbrust, Pommes frites und Gemüse

Chicken supreme, French fries and vegetables 

Garniture supplémentaire – Beilagenzuschlag – Extra Side 5.–

Riz, tagliatelles au beurre, pommes grenailles, écrasé de pommes de terre ou frites

Reis, Tagliatelle mit Butter, Drillinge, Kartoffelstock oder Pommes frites

Rice, buttered tagliatelle, grenaille potatoes, mashed potatoes or fries

Pour terminer en douceurs :

<i>Le Chocolat : déclinaison de ganaches (84 % noir, Gianduja lait noisettes) et crème vanille, glace chocolat</i>	12.–
<i>Die Schokolade: Ganache-Variation (84 % dunkel, Gianduja Milch-Haselnüsse) mit Vanillecreme, Schokoladeneis</i>	
<i>The Chocolate: selection of ganaches (84% dark, milk Gianduja hazelnut) with vanilla cream, chocolate ice cream</i>	
<i>Le Moelleux au chocolat à la poire pochée et son sorbet maison</i>	14.–
<i>Schokoladen-Moelleux mit pochierter Birne und hausgemachtem Sorbet</i>	
<i>Chocolate moelleux with poached pear and homemade sorbet</i>	
<i>Crème brûlée vanille tonka</i>	12.–
<i>Crème brûlée mit Tonkabohnenvanille</i>	
<i>Tonka bean vanilla crème brûlée</i> 	
<i>Pavlova aux figues et sirop de fruits de saison</i>	12.–
<i>Pavlova mit Feigen und Sirup aus Saisonfrüchten</i>	
<i>Pavlova with figs and seasonal fruit syrup</i> 	
<i>La tarte Tatin, sauce vanille</i>	9.–
<i>Tarte Tatin mit Vanillesauce</i>	
<i>Tarte Tatin with vanilla sauce</i>	
<i>Supplément boule de glace vanille – Kugel Vanilleeis – Scoop of vanilla ice cream</i>	+ 4.–
<i>Café gourmand</i>	12.–
<i>L'assiette de fromages de la Fromagerie Dufaux</i>	12.–
<i>Käseplatte unseres Käseladens Dufaux</i>	
<i>Fromagerie Dufaux cheese plate</i> 	

Nos menus

Menu Mont-Blanc

*À vous de le créer selon vos envies et vos goûts !
Merci de le préciser lors de la commande*

◆
Une ou deux entrées au choix

◆
Un plat principal

Filets de perches | Poulet à la Wellington
Émincé de veau | Tartare de bœuf classique

◆
Un dessert

(ou sélection de fromages)

◆
76.– avec 1 entrée

89.– avec 2 entrées

Menu Romantik

Foie gras glacé à l'amarena, canard fumé

◆
Velouté de courge, châtaigne et vacherin fribourgeois

◆
***Filet de bœuf pomme Anna à la truffe,
garniture automnale***

◆
Sélection de fromages

◆
Café gourmand

◆
99.–

Nos engagements

- ◆ Produits locaux et de saison sélectionnés avec soin
- ◆ Viandes suisses, poissons du lac et de nos partenaires locaux
- ◆ Fromages de la Fromagerie Dufaux, notre artisan fromager à Morges
- ◆ Carafe d'eau Fr. 1.– reversée en faveur du climat

Origine de nos produits

Suisse : charcuterie, fromages, bœuf, veau, lard, omble chevalier, saumon, perches

France : escargots, foie gras, poulet

Autriche : cerf - Espagne : sanglier - Méditerranée : lotte - Atlantique Nord : flétan



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Carafe d'eau — 1 CHF
(100% reversée à l'association)

Carafe d'eau — 1 CHF



RESERVEZ VOTRE TABLE