



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches" du" Léman  
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l'humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches” du” Léman  
selon l’arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l’humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches" du" Léman  
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l'humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches” du” Léman  
selon l’arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l’humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches" du" Léman  
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l'humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au gruë de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au gruë de cacao                              | 16.-         |
| ☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches" du" Léman  
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l'humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches” du” Léman  
selon l’arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l’humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au grué de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au grué de cacao                              | 16.-         |
| ✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches” du” Léman  
selon l’arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l’humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**



## Les Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>                    | 14.- |
| Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées        |      |
| <b>suppl.</b> copeaux et croustillant de Grana Padano                | 16.- |
| ☆ <b>Artichauts violets &amp; légumes crus</b> – finement râpés      | 22.- |
| marinés au citron bio et huile d'olives bio de Sardaigne             |      |
| ...une salade gourmande « à l'italienne »                            |      |
| Copeaux et croustillant de Grana Padano                              |      |
| <b>Belle truite des eaux claires de Vionnaz</b>                      | 30.- |
| marinée par nos soins comme un Gravlax                               |      |
| Vodka-betterave & émulsion Wasabi                                    |      |
| Focaccia tomates-romarin   |      |
| <b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare tout en fraîcheur | 28.- |
| Menthe – lime – radis – pignons                                      |      |
| Huile d'olives bio de Sardaigne                                      |      |
| Focaccia tomates   |      |
| <b>Gambero rosso</b> – le carpaccio du Chef                          | 35.- |
| ☆ <b>Terrine maison de campagne</b>                                  | 28.- |
| Pistaches, foie gras et fruits secs                                  |      |
| Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues                 |      |
| Brioche au safran  |      |
| ☆ <b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> - en persillade          | 35.- |
| Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut          |      |
| <b>Petites chanterelles</b> - en fricassée – feuilleté au Gruyère    | 30.- |
| Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic                        |      |
| ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)                        |      |

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-  
Sauce tartare  
Pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-  
Artichaut cuit en barigoule  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée  
Pommes de terre grenailles rôties

### *Jeudi à samedi*

- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 4-5 sortes de filets de poissons 75.-  
environ (220/240gr. p/pers) – selon arrivage  
Les grignotages du Chef  
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages  
**Réservation conseillée – nombre de portions limité**

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio  
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Carré de veau du Pays** 52.-  
Sauce aux appétits  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes de la Plaine
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-  
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino  
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**  
Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



## Les Douceurs « maison »

|   |              |
|---|--------------|
| Fromages du Pays – notre joli choix   | 16.-         |
| <b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées</b><br>Coulis d'oranges<br>Tuile au gruë de cacao        | 16.-         |
| <b>Nougat glacé de « l'étoile » -</b><br>Coulis pure fraises et fraises   | 16.-         |
| <b>Carré fondant chocolat noir</b><br>Sorbet maison de saison<br>Crème double aux petits fruits rouges          | 16.-         |
| <b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques<br>Sorbet maison - tuile au gruë de cacao                              | 16.-         |
| ✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat<br>Crème double au Kalhua<br>Tuile au pavot-sésame | 16.-         |
| <b>Le mini « Véritable »</b>  | 10.-         |
| <b>Sorbet maison de saison</b><br>Cookies américains<br>rafraîchi à l'eau-de-vie ou liqueur                     | 12.-<br>16.- |

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



**OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR**

## **Le Menu «Promotion du dimanche soir»**

Menu perches fraîches" du" Léman  
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

### **Les grignotages**

Les deux surprises du Chef

oooo

### **Entrées à choix**

selon l'humeur du jour

oooo

**Perches fraîches du Lac Léman – meunière**

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

**OU**

Proposition du soir

oooo

**Douceur selon la carte**

**OU**

**Choix de fromages du Pays**

oooo

o

**Menu complet Fr. 65.-/70.-**

**Pensez-y !!!**

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

**Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-**

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

**Sous réserve de modifications**

**Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances**