

ENTRÉES - Starters

✓ CŒUR DE CABUS ET SA VINAIGRETTE <i>Gem lettuce & its dressing</i>	18
✓ VELOUTÉ DE POTIRON, ESPUMA DE CHÂTAIGNE <i>Pumpkin velouté, sweet chestnut foam</i>	18
✓ RISOTTO AUX CHAMPIGNONS <i>Mushroom risotto</i>	18
ŒUF EN CROUTE, CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL DES OURS ET SON VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU PARMESAN <i>Crusted egg, sautéed mushrooms with wood garlic & spinach velouté with parmesan cheese</i>	24
SAINTS JACQUES RÔTIS AUX HERBES, MOUSSELINE DE PANAIS ET CHAPELURE DE CHORIZO <i>Roasted scallops with herbs Parsnip puree & chorizo crust</i>	28
TARTARE DE DAURADE, MANGUE, PAPAYE, PARFUMÉ À LA VANILLE, GUACAMOLE, CAVIAR AVRUGA <i>Seabream tartar, mango, papaya, vanilla flavour, guacamole & avruga caviar</i>	28

VIANDES – Meat

COQUELET GRILLÉ AUX THYM & CITRONS CONFITS JUS AUX OLIVES TAGGIASCHE, GARNITURE AU CHOIX <i>Grilled baby chicken with thym & pickled lemons Taggiasche olives sauce & your choice of side dish</i>	38
MAGRET DE CANARD LAQUÉ SAUCE AIGRE DOUCE, FRÉGOLA LIÉE À LA COURGE BUTTERNUT <i>Lacquered duck breast with sweet & sour sauce Butternut fregola</i>	42
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, POUSSÉS DE ROQUETTE ET CHAMPIGNONS FRAIS <i>Milanese style veal Arugula salad & fresh mushrooms</i>	48
ÉPAULE D'AGNEAU EN CRÉPINE, SEMOULE AUX SAVEURS ORIENTALES ET CAROTTES GLACÉES À L'ORANGE <i>Lamb shoulder in crepine, middle-east flavoured semolina Orange glazed carrots</i>	38
ENTRECÔTE RÔTIE, GARNITURE AU CHOIX ET SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE <i>Beef entrecôte Your choice of side dish, Bearnaise or peppercorn sauce</i>	59

POISSONS - Fish

SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE GARNITURE AU CHOIX <i>Grilled or sauteed sole with lemon butter Your choice of side dish</i>	89
CABILLAUD RÔTI, MOUSSELINE DUBARRY CHOUX FLEURS MULTICOLORES COMME UNE "GRENOBLOISE" <i>Roasted codfish, Dubarry mousseline & multicolored cauliflower "Grenobloise" style</i>	38
TAJINE DE MAIGRE À LA TOMATE POMMES DE TERRE SAFRANÉES AUX OLIVES <i>Meager fish and tomato tajine Saffron potatoes with olives</i>	42
FILET DE BAR GRILLÉ, TAGLIATELLES DE LÉGUMES SAUTÉES BEURRE BLANC AU CORAIL <i>Grilled seabass fillet, sauteed vegetables tagliatelle Coral flavoured "Beurre blanc" sauce</i>	46
FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN MEUNIÈRE (selon arrivage) GARNITURE AU CHOIX <i>Leman lake perch fillets "Meunière" style (subject to availability) Choice of side dish</i>	58

Fabrice Christinat: Pêcheur professionnel à Coppet

VÉGÉTARIEN - Vegetarian

✓ COCOTTE DE LÉGUMES DU MOMENT <i>Vegetables cocotte</i>	24
✓ FRÉGOLA LIÉE À LA COURGE BUTTERNUT <i>Butternut fregola</i>	24
✓ RISOTTO SAFRANNÉ AUX ÉCLATS DE NOISETTES <i>Saffron risotto with hazelnut flakes</i>	29

ACCOMPAGNEMENTS – Side Dishes

POMMES RÔTIES AUX AROMATES - <i>Roasted potatoes with herbs</i>	8
POUSSÉS D'ÉPINARDS - <i>Spinach</i>	
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE - <i>Mashed potatoes</i>	
POMMES FRITES - <i>French fries</i>	
FRICASSÉE DE LÉGUMES PRINTANIERS - <i>Sauteed spring vegetables</i>	

POUR TOUS TYPES D'ALLERGIES & INTOLÉRANCES,
VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR OU DU MAÎTRE D'HÔTEL
For any food allergies & intolerances, please contact your waiter or the Manager

LE BŒUF, LA VOLAILLE ET LE VEAU PROVIENNENT DE SUISSE

L'AGNEAU PROVIENT D'AUSTRALIE ET D'IRLANDE

Our beef, chicken & veal are sourced from Switzerland

Our lamb is sourced from Australia and Ireland

PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS

Prices are Net with Taxes & Service Charge Included