

| <b>SALADES - Salads</b>   | entrée/plat |
|---|-------------|
| SALADE CÉSAR AU POULET<br><i>Caesar salad with chicken</i>  | 15/26       |
| SALADE CÉSAR AUX GAMBAS<br><i>Caesar salad with king prawns</i>   | 18/32       |
| CŒUR DE CABUS<br><i>Gem lettuce</i>   | 18          |
| SALADE 100 % TONIQUE, ROQUETTE, TOMATES CERISE<br>TAGLIATELLES DE LÉGUMES, FENOUIL, NOIX,<br><i>100 % Tonic salad, arugula salad, cherry tomatoes,<br/>vegetables tagliatelle, fennel, walnuts</i>                        | 22          |
| SALADE CAPRESE, DÉCLINAISON DE TOMATES ANCIENNES<br>MOZZARELLA DI BUFFALA & PESTO<br><i>Caprese salad, Mozzarella di Buffalo &amp; Pesto sauce</i>  | 24          |
| TABOULÉ DE QUINOA ORIENTAL AUX AGRUMES,<br>CONCOMBRE, TOMATE, OIGNONS, SOUMAK,<br>PERSIL & GRENADE<br><i>Oriental style quinoa tabbouleh with citrus, cucumber, tomato,<br/>onions, soumak, parsley &amp; pomegranate</i> | 22          |
| <b>LES CLASSIQUES DU CALLA - Calla's classics</b>   |             |
| AVOCAT & CREVETTES<br>AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON<br><i>Avocado &amp; shrimp with its homemade cocktail sauce</i>  | 16          |
| CEVICHE DE SAUMON & DORADE, LECHE DE TIGRE<br>PATATE DOUCE, POIVRONS & MAÏS<br><i>Salmon &amp; seabream ceviche, Leche de Tigre<br/>sweet potato, bell pepper &amp; corn</i>  | 24          |
| POIREAUX VINAIGRETTE & SON ŒUF POCHÉ<br><i>Confit leek with vinaigrette sauce &amp; poached egg</i>   | 14          |
| TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE<br>PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE<br><i>Classic beef tartar (Main course served with french fries &amp; green salad)</i>  | 21/38       |
| TARTARE DE SAUMON<br>PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE<br><i>Salmon tartar (Main course served with french fries &amp; green salad)</i>  | 21/38       |
| THON ALBACORE MI-CUIT<br>MARINÉ AUX SAVEUR MÉDITERRANÉENNES<br><i>Preserved Albacore marinated tuna, Mediterranean style</i>  | 28          |
| TERRINE DE FOIE GRAS MAISON<br>MARINÉ AU CHASSELAS<br><i>Chasselas wine marinated homemade foie gras terrine</i>  | 28          |
| 6 OU 12 ESCARGOTS GRATINÉS EN PERSILLADE<br><i>6 or 12 snails gratinated with butter &amp; parsley</i>  | 21/35       |
| CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE & SES CONDIMENTS<br><i>Classic beef carpaccio with condiments</i>   | 24          |
| CARPACCIO DE POULPE, LECHE DE TIGRE<br>PATATE DOUCE, POIVRONS & MAÏS<br><i>Octopus carpaccio, Leche de Tigre, sweet potato, bell pepper &amp; corn</i>  | 24          |
| GAMBAS À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE<br><i>King prawns "a la plancha", Vierge sauce</i>  | 28          |
| <b>POTAGES DU MOMENT - Seasonal soups</b>   |             |
| BISQUE DE HOMARD & SES CROÛTONS<br><i>Lobster bisque &amp; bread croutons</i>   | 22          |
| VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MOMENT<br><i>Seasonal vegetables veloute</i>  | 14          |
| GRATINÉ À L'OIGNON & GRUYÈRE D'ALPAGE<br><i>Gratinated onion soup with Gruyère cheese</i>   | 18          |
| <b>NOTRE SÉLECTION DE PÂTES - Our pasta selection</b>   |             |
| SPAGHETTI AU SAUMON FUMÉ & CRÈME<br><i>Spaghetti with smoked salmon &amp; cream</i>   | 32          |
| SPAGHETTI À LA TAPENADE D'OLIVES AU PARFUM DE TRUFFE<br><i>Spaghetti with truffle flavoured olives tapenade</i>   | 26          |
| TORTELLINI ÉPINARDS & RICOTTA<br><i>Tortellini with spinach &amp; Ricotta cheese</i>  | 22          |
| PENNE AVEC TOMATES, ROQUETTE, PARMESAN & AIL<br><i>Penne with tomatoes, arugula, Parmesan cheese &amp; garlic</i>   | 22          |
| <b>LES RISOTTOS DU CHEF - Chef's risottos</b>   |             |
| RISOTTO AU VIEUX PARMESAN   | 21          |

|  |    |
|--|----|
| Aged Parmesan cheese risotto   |    |
| RISOTTO TOMATE BASILIC<br><i>Basil &amp; tomato risotto</i>  | 22 |
| RISOTTO SUISSE, CRÈME DE GRUYÈRE & VIANDE DES GRISONS<br><i>Swiss risotto with Gruyère cream and Grison's air dried beef</i>   | 32 |
| RISOTTO MILANAIS AU SAFRAN<br><i>Saffron risotto</i>   | 32 |
| RISOTTO AUX LÉGUMES VERTS<br><i>Green vegetables risotto</i>   | 28 |
| <b>MER ET LAC - Lake and Sea</b>   |    |
| SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE SERVIE EN FILETS<br><i>Grilled or sauteed sole with lemon butter served in filets</i>   | 82 |
| FILET DE BAR GRILLÉ & SAUCE VIERGE<br><i>Grilled seabass filet &amp; Vierge sauce</i>  | 48 |
| FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI<br><i>Roasted Scottish salmon filet</i>  | 48 |
| FILET DE CABILLAUD RÔTI AUX AROMATES<br><i>Roasted cod filet with herbs</i>  | 38 |
| FILET DE DORADE GRILLÉ & SAUCE VIERGE<br><i>Grilled seabream filet &amp; Vierge sauce</i>  | 52 |
| FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES DU LAC LÉMAN<br>(SELON ARRIVAGE)<br><i>Leman lake perch filets with lemon butter (subject to availability)</i>                           | 62 |
| PANACHÉ DE POISSONS & SAUCE VIERGE<br><i>Mixed fish &amp; Vierge sauce</i>   | 58 |
| <b>SÉLECTION DE VIANDES - Meat selection</b>   |    |
| ENTRECÔTE GRILLÉE<br>SERVIE AVEC SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE<br><i>Grilled entrecote served with Béarnaise or peppercorn sauce</i>                                     | 58 |
| ESCALOPE MILANAISE<br>POUSSES DE ROQUETTE & TOMATES CERISE<br><i>Milanese style veal, arugula salad &amp; cherry tomatoes</i>  | 48 |
| COQUELET GRILLÉ AVEC SAUCE AUX OLIVES & AROMATES<br><i>Grilled baby chicken with olives &amp; herbs sauce</i>  | 32 |
| SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX AROMATES<br><i>Confit lamb shank with herbs</i>  | 46 |
| ÉMINCÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS<br><i>Sliced veal with mushrooms &amp; cream</i>  | 46 |
| MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES & MIEL<br><i>Honey roasted duck breast</i>  | 42 |
| BACON & CHEESE BURGER  | 34 |
| Tous nos plats de poisson et viande sont servis avec une garniture de votre choix<br><i>All our fish and meat courses are served with a side dish of your choice</i> |    |
| <b>GARNITURES - Side dishes</b>  |    |
| POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX AROMATES<br><i>Roasted potatoes with herbs</i>  | 8  |
| MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE<br><i>Mashed potatoes</i>  |    |
| FRICASSÉ DE LÉGUMES PRINTANIERES<br><i>Sauteed spring vegetables</i>   |    |
| RIZ BLANC<br><i>Steamed white rice</i>   |    |
| POMMES FRITES<br><i>French fries</i>   |    |

PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS  
*Prices are net in CHF, taxes and service included*

BŒUF, VOLAILLE, VEAU, ESCARGOTS / Beef, poultry, veal, snails : SWITZERLAND  
CANARD / Duck : FRANCE  
AGNEAU / Lamb : IRELAND  
PERCHES / Perch : SWITZERLAND (Leman Lake)  
SOLE : GREAT BRITAIN (Northern Sea)  
CABILLAUD / Cod : GREAT BRITAIN (North-East Atlantic Ocean)  
SAUMON RÔTI & FUMÉ / Roasted & smoked salmon : GREAT BRITAIN  
TARTARE DE SAUMON / Salmon tartar : NORWAY  
DORADE / Seabream : SPAIN (Mediterranean Sea)  
BAR / Seabass : FRANCE (Atlantic Ocean)  
CREVETTES, GAMBAS / Shrimps, prawns : VIETNAM  
SAINT JACQUES / Scallops : JAPAN