

Coin poisson - Fischecke - fish corner

Pavé de loup rôti au thym, pommes de terre, olives et céleri <i>Seewolffilet mit Thymian, Kartoffeln, Oliven und Sellerie</i> <i>Sea bass fillet with thyme, potatoes, olives and celery</i>	39.–
Saint-Jacques rôties, risotto Carnaroli au safran et quelques asperges vertes <i>Gebratene Jakobsmuscheln, Carnaroli-Safranrisotto und grüner Spargel</i> <i>Roasted scallops, Carnaroli risotto with saffron and green asparagus</i>	40.–
Pavé de sandre façon thaï, riz basmati <i>Zanderfilet Thai Art, Basmatireis</i> <i>Pikeperch fillet Thai style, basmati rice</i>	39.–
Filets de perche meunière avec pommes frites et salade verte <i>Gebratene Eglifilets Müllerinart mit Pommes Frites und grünem Salat</i> <i>Roasted fillets of perch meuniere with French fries and green salad</i>	42.–
Poisson du marché <i>Fisch vom Markt - Fish from market</i>	selon arrivage

Coin viande - Fleischecke - meat corner

Filet de bœuf, Sauce à la Syrah, fondant de légumes <i>Rindsfilet, Syrahsauce und Gemüseinerlei</i> <i>Fillet of beef, Syrah sauce and mixed of vegetable</i>	47.–
Escalopines de veau au citron, risotto Carnaroli aux asperges <i>Kalbsmedaillons mit Zitronensauce, Carnaroli-Risotto mit Spargel</i> <i>Medallions of veal with lemon sauce, Carnaroli risotto with asparagus</i>	41.–
Tagliata de bœuf grillé, pommes de terre aux oignons et salade tiède d'avocat <i>Grillierte Rindstagliata, Kartoffeln mit Zwiebeln und Avokadosalat lauwarm</i> <i>Grilled beef tagliata, potatoes with onions and just warm avocado salad</i>	42.–
Suprême de poulet jaune aux morilles, pommes de terre savoyardes <i>Freiland Pouletbrust mit Morcheln, Kartoffeln Savoie-Art</i> <i>Farmer's chicken breast with morels, potatoes Savoie style</i>	38.–
Côtes d'agneau grillées à l'ail et au thym, aubergine <i>Mit Knoblauch und Thymian grillierte Lammkoteletts, Aubergine</i> <i>With garlic and thyme grilled lamb chops, aubergine</i>	42.–

Pour les enfants - für die Kinder - for the children

Tagliatelle maison à la sauce bolognaise <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Sauce bolognese – home-made tagliatelle with bolognese sauce</i>	16.–
Escalope de blanc de volaille à la crème et tagliatelle <i>Geflügelschnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle – chicken escalope with cream sauce and Tagliatelle</i>	17.–

Provenance de la viande / Fleischherkunft / Origin of meat
Veau: Suisse/France Bœuf: Irlande/Suisse
Poulet: Suisse/France Agneau : Irlande

Entrées - Vorspeisen - Starters

	entrée	plat
Saumon fumé Balik Suisse, héritage du Tsar de Russie <i>Nach Geheimrezept vom Zar von Russland geräucherter, schweizerischer Baliklachs</i> <i>Smoked Swiss Balik salmon after an secret recipe of Russian Tsar's</i>	31.—	45.—
Carpaccio de bœuf à l'huile de chorizo et combawa <i>Rindscarpaccio mit Chorizooel und Combawa</i> <i>Beef tartar with chorizo oil and combawa</i>	23.—	35.—
Tartare de thon et d'ananas, glace wasabi <i>Thunfisch- und Ananastartare mit Wasabieis</i> <i>Tuna and pineapple tartar with wasabi ice</i>	23.—	
Salade Casino au chèvre d'Aubonne <i>Casino-Salat mit Ziegenkäse von Aubonne</i> <i>Salad Casino style with goat cheese from Aubonne</i>	19.—	27.—
Foie gras chaud, salade de pousses d'épinard, vinaigrette au maïs <i>Gänseleberschnitzel mit Jungspinatsalat an Maisvinaigrette</i> <i>Goose-liver escalope with young spinach salad and maize vinaigrette</i>	27.—	37.—
Salade de mesclun aux graines et écaillés de parmesan, tartine de tomates cuites <i>Mesclunsalat mit Körnern und Parmesansplittern, Brot mit gekochten Tomaten</i> <i>Mesclun salad with seeds and parmesan slices, slice of bread with cooked tomatoes</i>	21.—	
Salade verte - grüner Salat - green salad	8.—	
Salade mêlée - gemischter Salat - mixed salad	13.—	20.—

Pâtes - Teigwaren - Pasta

Crème d'asperges vertes <i>Grüne Spargelsuppe – Green asparagus soup</i>		13.—
Tagliatelle maison aux gambas et à l'ail <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Gambas und Knoblauch</i> <i>Home-made tagliatelle with gambas and garlic</i>		31.—
Lasagne de légumes maison et sa roquette <i>Hausgemachte Gemüselasagne mit Rukolasalat</i> <i>Home-made vegetable lasagne with rucola salad</i>		28.—
Risotto au fromage Castelmagno <i>Risotto mit Castelmagno Käse - Risotto with Castelmagno cheese</i>		28.—
Ravioli aux asperges, beurre à la sauge <i>Ravioli mit Spargelfüllung und Salbeibutter</i> <i>Ravioli filled with asparagus and sage butter</i>	17.—	25.—

La famille Pontet, leur chef de cuisine, Xavier Gombaudo, et les collaborateurs
vous souhaitent un très bon appétit !