

Les Entrées

Starters

Entrées chaudes - Warm starters

Escargots de Bourgogne (par 6 ou par 12) Bourgogne snails (6 or 12 pieces)	13 / 25	CHF
Soupe de saison Soup of the season	14.5	CHF

Salades et crudités - Salads & Raw vegetables

Salade verte Green leaves	9.5	CHF
Carottes râpées à l'huile d'olive Shredded carrots with olive oil	10	CHF
Salade mêlée Mixed salad with french dressing	13	CHF
Poireaux vinaigrette et oeuf mollet Leeks and french dressing with soft-boiled egg	13.5	CHF
Salade lyonnaise Salad with bacon, croutons and soft-boiled egg	16.5	CHF
	portion plat 32	CHF
Salade de chèvre chaud aux noix Goat cheese salad and walnuts	17	CHF
	portion plat 32	CHF

Entrées froides - Cold starters

Harengs marinés à l'huile Marinated herrings	17	CHF
Pâté en croûte maison Home-made meat pie	18	CHF
Tartare de saumon d'Ecosse Scottish salmon tartare	20	CHF
Foie gras de canard maison Home-made duck liver terrine	27	CHF
Huîtres Ostra Regal <i>de la Famille Boutrais</i> No 3 (les 6) Ostra Regal oysters <i>from Boutrais Family</i> (6 pieces)	26	CHF

L'équipe se tient à votre disposition pour vous informer sur la présence de possible allergènes dans nos plats en cas d'allergie ou d'intolérance.

The team is at your disposal to inform you about the allergenic presence of possible in our dishes in case of allergy or of intolerance.

Les Plats
Main Courses

Plat du jour (uniquement au déjeuner) 23 CHF
Daily special (at lunch only)

Tartares

Tartare de bœuf coupé au couteau et ses frites maison 33 CHF
Hand-cut beef tartare and its french fries

Tartare de saumon d'Ecosse 37 CHF
Scottish salmon tartare

Abats - Offals

Rognons de veau émincés sauce moutarde à l'ancienne ou Porto 34 CHF
Veal kidneys sliced with old mustard or Port wine sauce

Fis de veau sauce morilles 45 CHF
Veal sweetbreads with morels sauce

Andouillette de Troyes AAAAA grillée nature ou sauce moutarde 33 CHF
Grilled pork's intestines sausage from Troyes
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

Burger

Le Burger de Charlotte & Bruandises au Gruyère, bleu de St Gall ou raclette 34 CHF
The Charlotte's & Bruandises cheeseburger Gruyère, blue cheese or raclette

Ingrédients supplémentaires : lard fumé (+2.50), tapenade à la truffe d'été (+5)
ou double steak (+8.5)
Additional ingredients : bacon (+2.50), truffle tapenade (+5) or double steak (+8.5)

Viandes - Meat

Côte de Bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard 59 CHF 115 CHF
Prime rib of swiss beef from La Grande Boucherie au Molard 500 grammes 1kilo

Côte de Bœuf blonde de Galice rassie 60 jours 75 CHF 150 CHF
Prime rib of spanish beef from Galicia dry aged 60 days 500 grammes 1kilo

Entrecôte de bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard 49 CHF
Grilled swiss beef entrecote

Entrecôte de bœuf blonde Galice rassie 60 jours 65 CHF
Spanish beef entrecote from Galicia dry aged 60 days grilled or with sauce

Sauce maison au choix : béarnaise, poivre, marchand de vin, moutarde.

Mijoté de coq au Riesling et cornes d'abondances 39 CHF
Coq stewed with Riesling and mushrooms

Pâtes - Pastas

Pâtes fraîches de saison  32 CHF
Fresh pasta

Lasagnes aux légumes  32 CHF
Vegetables lasagnes

Panisse de légumes  32 CHF
Vegetables chickpea cake

Poissons - Fishes

Daurade royale grillée préparée par nos soins 39 CHF
Grilled sea-bream prepared by our care

Filets de perches meunière ou sauce tartare 39 CHF
Perch filets meuniere or gherkin mayonnaise

Quenelles de brochet des Frères Nolo sauce nantua maison 38 CHF
Pike-fish quenelles from les Frères Nolo with home-made crayfish sauce

Pavé de saumon d'Ecosse grillé nature ou sauce à l'oseille 39 CHF
Scottish salmon fillet with sorrel sauce

Pavé de turbot sauce citronnelle et perles de yuzu 48 CHF
Turbot fillet with lemongrass sauce and yuzu pearls

Accompagnement au choix inclus pour votre plats : frites maison, purée de pomme de terre nature ou à la tapenade à la truffe d'été, légumes de saison, risotto, riz, salade verte (5CHF de supplément à partir du 2ème accompagnement)

Sides included : home-made french fries, mashed potatoes plain or with truffle tapenade, seasons vegetables, risotto, rice, green salad (extra side dish 5 CHF)

Supplément sauce béarnaise, sauce tartare, poivre, marchand de vin, moutarde, oseille : 3CHF ; morilles : 6CHF

Les Fromages - Cheeses

Assiette de fromages suisses de chez Bruandises Local cheese selection from Bruandises	14 CHF
St Marcellin fondu Melty St Marcellin cheese	12 CHF

Les Desserts

Préparations maison - home-made productions

Mousse chocolat Chocolate mousse	12 CHF
Crème brûlée Creme brulee	12 CHF
Tarte citron meringuée et boule de sorbet fraise Meringue lemon tart with strawberry sorbet	12 CHF
Riz au lait et boule de glace caramel au beurre salé Rice pudding with salted butter caramel ice cream	12 CHF
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	12 CHF
Café ou thé gourmand Gourmet coffee or tea	15 CHF

Coupes glacées alcoolisées - sorbets & liquors

Coupe Colonel Lemon sorbet & Vodka	15 CHF
Coupe Napoléon Tangerine sorbet & Mandarine Impériale	15 CHF
Coupe Chartreuse Chartreuse ice-cream & Chartreuse liquor	15 CHF
Coupe Williamine Pear sorbet & Williamine (pear brandy)	15 CHF
Trou Normand Apple Sorbet & Calvados (apple brandy)	15 CHF
Griottes au Kirsch Griotte cherries & Kirsch (cherry brandy)	15 CHF

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets	3.5 CHF
---------------------------------------------	---------

la boule / per scoop

Vanille Bourbon, chocolat Valrhona, café Arabica, caramel au beurre salé au sel de Guérande, fraise, citron de Sicile, pomme verte Granny Smith, passion de Madagascar, poire William's, mandarine, Chartreuse verte
Vanilla Bourbon, chocolate Valrhona, Arabica coffee, salted butter caramel, strawberry, lemon from Sicile, Granny Smith apple, passionfruit from Madagascar, pear William's, tangerine, green Chartreuse