

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	13 CHF
Poireaux vinaigrette et oeuf mollet Leeks and french dressing with soft-boiled egg	13.5 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
Sélection d'Huîtres du mois (les 6) Oysters selection of the month (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

Salades - Salads

Salade lyonnaise 16.5 CHF 32 CHF
Salad with bacon, croutons and soft-boiled egg

Salade de chèvre chaud aux noix 17 CHF 33 CHF
Goat cheese salad and walnuts

Salade niçoise au tataki de thon rouge & vinaigrette tomate séchée 18 CHF 33 CHF
Niçoise salad with red tuna tataki and dried tomato dressing

Salade César & vinaigrette aux anchois 22 CHF 34 CHF
Chicken cesar salad and anchovy dressing

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

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, reblochon ou chèvre 34 CHF
The Charlotte's & Bruandises cheeseburger Gruyère, reblochon or goat cheese

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 racée de la Boucherie du Palais Butcher's prime rib-steak from La Boucherie du Palais	62 CHF 500 grammes
Côte de Bœuf racée de la Boucherie du Palais Butcher's prime rib-steak from La Boucherie du Palais	125 CHF 1 kilo
Entrecôte de bœuf racée de la Boucherie du Palais Butcher's selection beef entrecote	49 CHF

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

Suprême de volaille sauce morilles Chicken breast with morels sauce	39 CHF
--	--------

Pâtes - Pastas

Pâtes fraîches de saison Fresh pasta		32 CHF
Lasagne aux légumes gratinée au chèvre Vegetables lasagne topped with goat cheese		32 CHF
Panisse de légumes Vegetables chickpea cake		32 CHF

Poissons - Fishes

Daurade royale grillée préparée par nos soins Grilled sea-bream prepared by our care	39 CHF
Quenelles de brochet des Frères Nolo sauce nantua maison Pike-fish quenelles from les Frères Nolo with home-made crayfish sauce	38 CHF
Pavé de saumon d'Ecosse grillé nature ou sauce à l'oseille Scottish salmon fillet with sorrel sauce	39 CHF

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

Origine de nos viandes : Bœuf : Suisse et Espagne, Volaille : France, Veau : Suisse
Origine de nos poissons : Daurade : Espagne, Hareng : France, Saumon : Ecosse, Brochet : Canada, Thon : Philippines
Tapenade de truffe d'été : 1.5%

Les Fromages - Cheeses

Assiette de fromages suisses de chez Bruandises Local cheese selection from Bruandises	14 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

Glace : Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Café Arabica, Caramel au beurre salé au sel de Guérande, Chartreuse verte. Sorbet : Fraise, Citron de Sicile, Pomme verte Granny Smith, Passion de Madagascar, Poire William's, Mandarine.

Ice cream : Vanilla Bourbon, Chocolate Valrhona, Arabica Coffee, Salted butter Caramel, Green Chartreuse. Sorbet : Strawberry, Lemon from Sicile, Granny Smith Apple, Passionfruit from Madagascar, Pear William's, Tangerine.