

# *Les Entrées*

## *Starters*

### **Entrées chaudes - Warm starters**

Escargots de Bourgogne (par 6 ou par 12) 13 / 25 CHF  
Bourgogne snails (6 or 12 pieces)

Soupe de saison 14.8 CHF  
Soup of the season

### **Salades et crudités - Salads & Raw vegetables**

Salade verte 9.5 CHF  
Green leaves

Carottes râpées à l'huile d'olive 10 CHF  
Shredded carrots with olive oil

Salade mêlée 13.5 CHF  
Mixed salad

Poireaux vinaigrette et oeuf mollet 13.8 CHF  
Leeks and french dressing with soft-boiled egg

### **Hors d'œuvres**

Pot de rillettes artisanale bio 150g 14 CHF  
Traditional organic potted meat 250g 24 CHF

Pâté en croûte maison 18 CHF  
Home-made meat pie

# *Les Plats*

## *Main Courses*

Plat du jour (uniquement au déjeuner)  
Daily special (only for lunch)

### Tartares

Tartare de bœuf coupé au couteau 17 CHF  
Hand-cut beef tartare

Tartare de saumon d'Ecosse 19.5 CHF  
Scottish salmon tartare

Duo de tartares de saumon d'Ecosse et de bœuf  
Scottish salmon tartare

### Salades - Salads

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

Salade César au poulet pané & vinaigrette aux anchois 19 CHF  
Chicken cesar salad with breaded chicken and anchovy dressing

### Burger

Le Burger de Charlotte au Gruyère, reblochon ou chèvre  
The Charlotte's 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)

### Abats - Offals

Ris de veau beurre menunière  
Veal sweet-bread with parsley butter

Ris de veau sauce morilles  
Veal sweet-bread with morels sauce

Tête de veau sauce gribiche (mayonnaise montée aux câpres et œuf dur)  
Calf's head with gribiche sauce (mayonnaise with capers and hard-boiled egg)

### Viandes - Meat

Entrecôte de Bœuf racé de la Boucherie du Palais  
Dry aged rib-eye from La Boucherie du Palais

Sauce maison au choix : béarnaise, poivre, marchand de vin, morilles (+8CHF)

Sauce of your choice : bearnaise, pepper, red wine and shallots, morels mushroom (+8CHF)

Suprême de volaille sauce poivre  
Chicken breast with pepper sauce

Suprême de volaille sauce morilles  
Chicken breast with morels sauce

# Les Desserts

## Préparations maison - home-made productions

|   |        |
|---|--------|
| Mousse chocolat au lait<br>Chocolate mousse   | 12 CHF |
| Crème brûlée<br>Creme brulee                  | 12 CHF |
| Tarte du moment<br>Chief's pastry mood tart   | 12 CHF |
| Tiramisu                                      | 12 CHF |
| Salade de fruits frais<br>Fresh fruits salad  | 12 CHF |
| Café ou thé gourmand<br>Gourmet coffee or tea | 15 CHF |

## Coupes glacées alcoolisées - sorbets & liquors

|  |        |
|--|--------|
| Coupe Colonel<br>Lemon sorbet & Vodka                        | 16 CHF |
| Coupe Chartreuse<br>Chartreuse ice-cream & Chartreuse liquor | 16 CHF |
| Coupe Williamine<br>Pear sorbet & Williamine (pear brandy)   | 16 CHF |
| Trou Normand<br>Apple Sorbet & Calvados (apple brandy)       | 16 CHF |

## Coupes glacées - Sundaes

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Coupe Dame Blanche<br>Chocolate & vanilla ice-cream, whipped cream and almond               | 14 CHF                          |
| Coupe fraise Melba<br>Vanilla ice-cream & strawberry sorbet, whipped cream and fresh fruits | 14 CHF                          |
| Coupe café Liégeois<br>Coffe & vanilla ice-cream, whipped cream and coffee                  | 14 CHF                          |
| Glaces et sorbets<br>Ice creams and sorbets   | 4.5 CHF<br>la boule / per scoop |

### Supplément chantilly / additional whipped cream : + 3CHF

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, Poire William's.

Ice cream : Vanilla Bourbon, Chocolate Valrhona, Arabica Coffee, Salted butter Caramel, Green Chartreuse.

Sorbet : Strawberry, Lemon from Sicile, Granny Smith Apple, Pear William's.