

Propositions de midi

Lunch propositions

Assiette du moment (du lundi au vendredi à midi uniquement)

Day's special (monday to friday for lunch only)

25.-

Omelette garnie

avec jambon artisanal, fromage, champignons de Paris et fines herbes
(trois oeufs d'élevage au sol) servie avec pommes sautées au beurre et persil, salade mêlée
Omelette with ham, cheese, mushrooms and herbs, with sauteed potatoes and a mixed salad

27.-

Croûte au fromage

avec jambon artisanal et oeuf avec salade verte
Toasted cheese bread with artisanal ham and egg with green salad

26.50

Salades

Nos salades se composent (selon disponibilités) de salade verte ,carottes, céleri, tomate, chou rouge, chou blanc, trévisse, rampon, mesclun avec notre sauce à salade "maison".

Salade de magret de canard fumé

Cold smoked duck filet on salad

23.-

Salade de chèvre chaud

Warm goat cheese salad

25.-

Salade de poulet au sésame

Filet de poulet fermier enrobé de graines de sésame et vinaigre de framboise
Free-range chicken filet coated in sesame seeds and raspberry vinegar

31.-

Salade du Grütli

avec lardons, champignons de Paris, cubes de Gruyère, croûtons, noix et oeuf dur
Grütli salad with bacon, mushrooms, cheese, crispy bread, nuts and hard boiled egg

26.-

Entrées froides et chaudes (uniquement servis en entrée / only served as a starter)

Salade de magret de canard fumé 15.-
Cold smoked duck filet on salad

Salade de chèvre chaud 16.-
Warm goat cheese salad

Salade du Grütli 17.-
avec lardons, champignons de Paris, cubes de Gruyère, croûtons, noix et œuf dur
Grütli salad with bacon, mushrooms, cheese, crispy bread, nuts and hard boiled egg

Assiette de viande séchée (bœuf) 33.-
avec cornichons, oignons et pain
Air-dried beef with pickles, onions and bread

Escargots du Mont d'Or sauvages 100% naturel 6/12 pièces 14.- / 27.50
A la mode bourguignonne : persil, ail, beurre, échalote, sel et épices / Burgundy style snails

Mets au fromage (prix par personne/price per person)

Fondue moitié-moitié du Grütli (Gruyère et Vacherin Fribourgeois) 32.-
avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons, 220gr/portion
Cheese fondue half and half with bread, potatoes, pickles and onions, 220gr/portion

Fondue à la tomate (minimum 2 portions), 220gr/portion 34.-/pp
avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons
Tomato cheese fondue with bread, potatoes, pickles and onions

Le coin enfant

Jambon artisanal, frites, légume / Artisanal ham, fries, vegetable 15.-

Saucisse à rôtir de porc artisanale, frites, légume / Roast pork sausage, fries, vegetable 18.-

Escalope de veau viennoise, frites, légume / Wienerschnitzel, fries, vegetable 26.50

Poissons

Filets de Perches meunière du Lac Léman (selon arrivage)	46.-
<i>Filets de poissons frais dorés au beurre avec sauce tartare</i>	
<i>Perch fillets (Geneva lake), fresh fish browned in butter, served with tartare sauce</i>	
Filets d'Omble Chevalier (selon arrivage)	36.50
<i>Poisson d'eau douce cuit à la vapeur, huile d'olives et citron</i>	
<i>Char filet (fish) steamed with olive oil and lemon</i>	

Mets de Brasserie

Caille grillée (selon arrivage)	30.-
<i>Caille désossée avec sauce au madère ou sur un lit de salade et vinaigre balsamique</i>	
<i>Deboned quail with Madeira sauce or on a bed of lettuce with balsamic vinegar</i>	
Tête de veau	31.50
<i>Petits morceaux de veau (tête et jarret) cuits, rondelles d'oignon, sauce vinaigrette froide</i>	
<i>Small pieces of calf's head and cold vinaigrette sauce</i>	
Saucisse à rôtir	32.50
<i>Saucisse de porc artisanale de la boucherie Grandjean, sauce madère</i>	
<i>Roast pork sausage with Madeira sauce</i>	
Saucisse à rôtir de cerf	36.-
<i>Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère)</i>	
<i>avec sauce au madère, confiture aux airelles</i>	
<i>Deer sausage from the Grisons with Madeira sauce, cranberry jam</i>	
Souris d'agneau braisée	45.-
<i>Chair moelleuse du gigot servie en sauce</i>	
<i>Lamb shank served in sauce</i>	

Les garnitures à choix

Pommes frites fraîches ou pommes sautées au beurre et persil ou riz blanc et légumes
French fries, sauteed potatoes with butter and parsley or rice and vegetables
Pour chaque plat, une salade verte avec sauce maison vous est offerte en entrée.

Viandes

Roastbeef froid	35.50
<i>Fines tranches d'entrecôte de bœuf cuite à basse température, servi froid, sauce tartare, pommes frites et salade verte</i>	
<i>Cold roastbeef, thin slices of cooked beef sirloin, served cold with tartare sauce, french fries and green salad</i>	
Vitello tonnato	35.50
<i>Fines tranches de noix de veau cuite à basse température, servi froid avec sauce mayonnaise et thon, câpres, oignons, pommes frites et salade verte</i>	
<i>Thin slices of cooked veal loin, served cold with mayonnaise and tuna sauce, capers and onions, french fries and green salad</i>	
Filet de poulet fermier (CH)	37.-
<i>Viande blanche grillée avec une sauce moutarde à l'ancienne</i>	
<i>Grilled free-range chicken filet with mustard sauce</i>	
Emincé de veau à la zurichoise	44.50
<i>Tendres petits morceaux de veau dans une sauce à la crème et champignons de Paris</i>	
<i>Thin slices of veal in mushroom and cream sauce</i>	
Escalope de veau viennoise	44.50
<i>Fine tranche de veau panée et frite dans l'huile d'arachide</i>	
<i>Breaded veal fried in peanut oil "Wienerschnitzel"</i>	
Escalope de veau cordon bleu	47.50
<i>Fine tranche de veau avec jambon artisanal et fromage, panée et frite dans l'huile d'arachide</i>	
<i>Breaded veal with artisanal ham and cheese, fried in peanut oil</i>	
Filet de bœuf	51.50
<i>Tendre filet de bœuf suisse (cœur du filet) grillé à la plancha avec beurre Café de Paris maison</i>	
<i>Grilled Swiss beef filet with Café de Paris (homemade herbs butter)</i>	
Fondue bourguignonne	51.50/pp
<i>(dès 2 personnes et sur réservation uniquement/only upon request, min. 2 pax)</i>	
<i>220gr de filet de bœuf cru coupé en cubes, à faire cuire par vos soins dans un caquelon d'huile d'arachides, servis avec sauces mayonnaise fait maison (curry, ail, tartare et cocktail)</i>	
<i>Meat fondue (hot peanut oil) 220gr beef filet cut and served with homemade mayonnaise sauces</i>	

Et pour continuer...

Assortiment de **fromages** sur assiette 17.-
Assortiment de différents fromages de lait de vache, de chèvre ou de brebis / Cheese plate

Desserts

Mousse au chocolat noir maison (commande avant 14h et avant 22h) 13.50
Homemade dark chocolate mousse

Raisins à la lie maison avec sa glace artisanale à la lie de Lavaux 13.-
Homemade grapes marinated in brandy with ice cream

Griottines au Kirsch 14.-
Cherries with kirsch

Tarte Tatin avec sa glace artisanale caramel beurre salé 13.50
Hot apple pie with salty caramel ice cream

Meringues et crème double de la Gruyère 14.-
Meringue with double cream

Café glacé 13.-
Deux boules de glace café artisanale arrosées d'un espresso avec crème fouettée, poudre de cacao et grains de café
Coffee ice cream with a shot of espresso and whipped cream

Sorbet arrosé 14.-
Deux boules de sorbet artisanal, arrosées d'eau-de-vie / Sorbet with liquor
Valaisan (abricot du valais) - Poire Williams - Colonel (citron- vodka)

Nos **glaces artisanales Veneta** Artisanal ice cream  (2boules) 10.-

Sorbet: abricot du Valais, citron, framboise, poire
Glace: café, caramel beurre salé, chocolat, lie de Lavaux, vanille,
chocolat au lait de soja (sans gluten sans lactose)
Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 2.-

Et pour bien terminer...

Irish coffee, Whisky irlandais (Jameson) avec espresso et crème fouettée 18.-
Whisky with coffee and whipped cream

Abricotine Morand AOC Valais / 43% Vol. / 2cl / 12.50

Williamine Morand AOP Valais / 43% Vol. / 2cl / 10.-

Grappa Balze d'Istrice artisanale millésimé / 42% Vol. / 2cl / 11.-

Vieille Prune liqueur supérieure Morin V.S.O.P / 41% Vol. / 2cl / 10.10

N'hésitez pas à demander notre carte complète des digestifs.

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.