

Les Desserts

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace - Home-made ice cream gateau

CHF 11.50

Tartelette au Fruit de la Passion

Sorbet Framboise

CHF 12.50

Panaché de Sorbets et Fruits frais

Selon arrivage

CHF 11.50

Douceurs au Chocolat

Et Sorbet Poire

CHF 11.50

Mousse de Fruits

Maison

CHF 11.50

Avec la participation de la Boulangerie – Pâtisserie Benoît Maillard, Marly

Le Menu

Saladine d'Eté

Gambas Poêlées et
Tartare de Saumon

Médallions de Bœuf

Sauce Western
Pommes Croquettes
Légumes du Maraîcher

Tartelette au Fruit de la Passion

Et Sorbet Framboise

CHF 59.—

Vins suggérés

Rosé et Rouge
Château de Luc, Corbières, France

CHF 6.50 / dl

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade de Tomate et Oignons

Grüner Salat - Green Salad

CHF 8.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Saladine de Gambas provençales

Salat mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns Salad with Garlic and Herbs

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade Campagnarde

Oignons, Fromage, Lardons
Zwiebeln, Käse, Speck - Onions, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 22.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Pour les Enfants

Chicken Nuggets et Frites

CHF 13.—

Les Pâtes

Nouilles de Gambas

Pasta mit grossen Krevetten (provençales)
King Prawns Pasta with Garlic and Herbs

CHF 25.50

Nouilles à la norvégienne

Saumon fumé – Tomato cherry – Epinards - Poivre de Cayenne

Penne mit Lachs, Spinat, Tomaten
Penne With smoked Salmon, Spinach

CHF 26.90

Pâtes Campagnardes

Lardons, Oignons, Fromage, Tomates, Ail et Crème

Penne mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Rahm und Speck
- Penne with Garlic, Tomato, Onions, Cream, Cheese and Bacon

CHF 23.50

Le Poisson

Poêlée de Gambas sauce du Chef Servi avec Timbale de Riz

Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef
King Prawns in Chef's Sauce served with Rice

CHF 32.50

Filets de Perches Meunière, avec Riz et Légumes

Eglifilet mit Reis und Gemüse - Perch filets, Rice and vegetables

CHF 32.50

Hits de l'Eté

Steak Tartare (Bœuf), servi avec Toast et beurre

Rindstartar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartare with Toast and Butter

Tartare de Saumon, servi avec Toast et beurre

Lachstartar serviert mit Toast und Butter - Tartare of Salmon with Toast and Butter

Pommes Frites en accompagnement Fr. 4. —

Léger CHF 21.50

Normal CHF 28.50

Roastbeef, Entrecôte Premium

Sauce Tartare Maison, Pommes Frites

CHF 25.50

Portion légère 19.50

Les Salades d'Eté

Froides

Grande Salade de Crudités fr. 15.50

Salade Cousteau (Tapenade de Thon et Tartare de Saumon) fr. 22.50

Salade de Roast-beef, Salade Mêlée et Roastbeef (entrecôte) fr. 25.50

Salade Scandinave, Saumon Fumé et Tartare de Saumon fr. 24.50

Chaudes – Tièdes

Salade Fitness, Médailles de Poulet, Sauce Tartare fr. 22.50

Salade de Chèvre-Chaud, Fromage de la Laiterie du Mouret fr. 23.50

Salade Acacia, Poulet, Tapenade de Thon et Saumon Fumé fr. 25.50

Salade Texane, Entrecôte de Bœuf 200 gr Café de Paris fr. 27.50

Salade Goliath, Entrecôte Cheval 400 gr. Café de Paris fr. 35. —

Salade Australienne, Médailles de Kangourou fr. 25. —

Salade de Gambas à la provençale fr. 23.50

Salade Paysanne, Lardons, Oignons, et Fromage Gruyère fr. 22.50

Salade Chicken Run, Demi Poulet rôti et Salade mêlée fr. 19.50

Salade Angkor Vat, Rouleaux de Printemps aux Légumes : 3 pces fr. 22.50

Les Viandes

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat
Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

CHF 20.50

Emincé de Bœuf Voronoff, Nouilles et Légumes (Emincé de Bœuf 1^{er} choix, longue cuisson)

Voronoff Rindsgeschnetzeltes Nudeln und Gemüse
Voronoff minced Beef with Noodles and Vegetables

CHF 27.50

Médailles de Kangourou Sauce Western Pommes Frites et Légumes du Maraicher

Känguru Medaillon mit Sauce Western, Pommes Frites und Gemüse
Kangaroo Medaillon, with Western sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 27.50

Emincé de Veau à la zürichoise, Croquettes de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse
Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti potatoes and Vegetables

CHF 29.50

Médailles de Volaille des Caraïbes, Sauce Acacia Pommes Frites et Légumes du Maraicher

Poulet Medaillon mit Acacia Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Chicken Medaillon, Acacia sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 25.50

Sauce Acacia : Herbes fraîches, diverses Epices, Beurre et Crème

Beurre Café de Paris : Beurre, Herbes fraîches, Epices, Ail et Echalotes

Sauce Western : Poivres concassés, Cognac, Fond de Veau, Beurre, Crème, Herbes et Epices

Les Viandes

Entrecôte de Cheval 200gr, Sauce Acacia Pommes Frites et petite Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 33.—

Entrecôte de Cheval 400gr, Sauce Acacia Pommes Frites et petite Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 44.—

Entrecôte de Bœuf 200 gr, Beurre Café de Paris Pommes Frites et Légumes

RindsEntrecote mit Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse
Beef Entrecote, Café de Paris served with French Fries and Vegetables

CHF 31.50

Filet de Bœuf 180 gr. Sauce Western Pommes Croquettes et Légumes

Rindsfilet mit Sauce Western, Pommes Croquettes und Gemüse
Beef Fillet with Western sauce served Pommes Croquettes and Vegetables

CHF 39.50