



Poissons/ Fish/ Fisch (selon arrivage)

Sole fraiche à la plancha (300gr/400gr) découpage devant le client (Grilled, whole sole «à la plancha », Gegrillte, ganze Seezunge « à la plancha »)	46.--
Seiches grillées à la Plancha (Grilled squid «à la plancha», Gegrillter Tintenfisch «à la plancha »)	29.--
Gambas à la plancha à la provençale (ail et persil) à la thaïlandaise	31.--
Tiger prawn «à la plancha» provençale (garlic and parsley) or thai style Gambas „à la plancha“ nach provenzalischer Art (mit Knoblauch und Petersilie) oder nach thailändischer Art	

Viande/ Meat/ Fleisch

Entrecôte de bœuf 200gr (Beef entrecote, Rindsentrecote)	42.--
Entrecôte de bœuf parisienne (Beef entrectore, Rindsentrecote)	35.--
Côte de bœuf rassie 4 semaines env. 800gr (pour 2 personnes) Rib of beef, matured 4 weeks, approx. 800 gr. (for 2 persons) Rindskotelett 4 Wochen gereift, ca. 800 gr. (für 2 Personen)	48.-- par pers.
Côte de porc rassie 3 semaines env. 250gr Rib of porc, matured 3 weeks, approx.. 250 gr. Schweinskotelett 3 Wochen gereift ca.250 gr.	29.--
Rack d'agneau, sauce au thym Rack of lamb with thyme sauce, Lammkarree an Thymiansauce	42.--
Magret de canard, sauce au choix Duck breast with a sauce of your choice, Entenbrust mit Sauce nach Wahl	38.--

Viande de bœuf, race limousine de Blonay, provenance de chez Mathieu Balsiger
„Limousine“ Beef meat from Blonay from Mathieu Balsiger
Rindfleisch, Rasse « Limousine » aus Blonay von Mathieu Balsiger

*Nos prix s'entendent en francs suisses, TVA 7.7 % incluse
Possibilité de conversion en euros, billets uniquement.*



Suggestion du patron : Os à moelle, servi sur la pièce de viande	8.--
Chefs recommandation: Add a bone marrow on your piece of meat	supl. 8.--
Empfehlung des Chefs: Setzen Sie einen Markknochen auf Ihr Fleisch	Zuschlag 8.--
Sauces/Saucen : Beurre persillade/parsley butter /Petersilienbutte	5.--
Sauce au poivre/ pepper/ Pfeffer	7.--
Sauce roquefort	7.--

Fondue bachus dès 2 personnes/ Fondue « Bachus » from/ab 2 persons
220gr viande de bœuf- salade mêlée 48.-- par pers.
(Bouillon maison au porto, légumes et champignons)
220 gr. beef meat, mixed salat (homemade broth with porto, vegetables and mushrooms)
220 gr Rindfleisch, gemischter Salat (Hausgemachte Bouillon mit Porto, Gemüse und Champignons)

**Plats servis avec légumes de saison et au choix :
frites maison, riz sauvage ou pâtes du jour**

These dishes are served with seasonal vegetables and a choice of either home made french fries, wild rice or pasta of the day

Die Gerichte werden alle mit Saisongemüse und entweder hausgemachte Pommes Frites, Wildreis oder Tagespasta serviert.

*N'hésitez pas à demander nos suggestions du jour (uniquement le midi)
Please ask for our daily suggestions (only for lunch)
Bitte fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen (nur mittags)*