

*“La cuisine est “multisensorielle”.  
Elle s’adresse à l’oeil, à la bouche,  
au nez, à l’oreille et à l’esprit...  
Aucun art ne possède cette complexité.”*

# Entrées

<b>Salade verte</b>	7.50
Petite Salade Verte, avec sa vinaigrette saisonnière légère.	
	
<b>Duo de Saison</b>	13.00
Salade composée de Billes de Melon et Mozzarella, Pommes Granny et son Mesclun.	
	
<b>Salade mêlée</b>	<b>Petite Grande</b> 15.00 24.00
Salade composée de <b>Saucisson Vaudois OU Gambas</b> au choix. Accompagnée d'un Mesclun, Guacamole Avocats, Tomates Cerise, Radis, Pommes Granny Smith et Pommes de terre.	
	
<b>Notre représentation du traditionnel Gaspacho</b>	12.00
Gaspacho accompagné d'une gelée de concombre, poivrons jaunes et verts croquants.	
	
<b>Papet Vaudois « Très »</b>	18.50
Le traditionnel Papet Vaudois de notre Pays cuisiné à notre époque. Une entrée froide à découvrir.	
<b>Médailles de Volaille</b>	20.00
Assiette froide associant la Volaille à l'estragon et abricot séché. Le tout roulé dans le Jambon cru et posé sur un gélatif de Tomates. Servi avec une compotée de Fenouil.	
	
<b>Gravlax de Truite Saumonée</b>	21.00
Filet de Truite Saumonée taillé, réalisé en Gravlax. Accompagné d'un Guacamole Avocat, palets d'ananas et Chantilly Wasabi-Citron.	
	

# Viande

<b>Suprême de Volaille Rôti</b>	28.00
Suprême de Volaille en Ballotine, cuit basse température, <b>sauce Volaille Aigre-doux à la bière OU sauce espagnole</b> au choix. Des légumes de Saison et mousseline de pommes de terre seront l'accompagnement.	
	
<b>Pavé de Veau</b>	34.00
Pièce de Veau cuite basse température pour un résultat très fondant en bouche, servie avec une Sauce à l'ail légère. Accompagnée d'une mousseline de Carottes au Cumin, rosaces de Courgettes, pommes de terre Grenaille rôties et craquant Parmesan.	
	
<b>Tournedos de Bœuf (200g)</b>	39.00
Tournedos de Filet de Bœuf grillé de 200g, posé sur une croûte noisette, sauce Espagnole confectionnée par le Chef. En garniture, Pommes de terre Grenailles rôties, un Conft d'oignons rouge et Caviar d'Aubergine goûteux.	
	



Sans Lactose



Spécialités



Sans Gluten



Végétarien

Veau - Suisse.

Boeuf & Volaille - Suisse.

## Vin Blanc

<b>Clos de la George, Premier Grand Cru</b>	1 btle 59.00
Suisse, Yvorne - Chablais, 2015 Chasselas Sec, belle vivacité, fruits secs	
<b>Vette Di San Leonardo</b>	45.00
Italie, Trentino, 2015 Sauvignon blanc Minéral, note agrume, fruité	
<b>André Goichot</b>	59.00
France, Bourgogne, 2010 Chardonnay Gras, complexité aromatique, rondeur	
<b>Fleurettes aux 4 Plants</b>	75.00
Suisse, Lavaux, 2015 Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel, Chasselas Aromatique, complexe, subtil	
<b>Le Carline</b>	57.00
Italie, Veneto, 2015 Pinot Grigio Fraicheur et fluidité	
<b>Lettres de Noblesse</b>	79.00
Suisse, Vaud Chablais, 2015 Viognier Minéral, élégant, beaucoup de fraîcheur	



## Vin Rouge

<b>Cannonau di Sardegna Mora&amp;Memo</b>	1 btle 55.00
Italie, Sardaigne, 2015 Cannonau Epicé, floral, fruité	
<b>Chablais-Gamaret, Maison du Lézard</b>	60.00
Suisse, Chablais Vaud, 2015 Gamaret Epicé, équilibré, suave, riche	
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore</b>	49.00
Italie, Veneto, 2014 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella Généreux, riche, belle matière	
<b>Petit Pavail</b>	47.00
France, Bordeaux, 2014 Merlot & Cabernet sauvignon Équilibré, tannins souple	
<b>Barolo Erbaluna</b>	95.00
Italie, Piemont, 2011 Nebbiolo Intense de fruits rouges, fleurs et truffe. Ample, élégant sur la longueur	
<b>Barbera D'Alba Erbaluna, La Bettola</b>	51.00
Italie, Piemont, 2014 Barbera Élégant, fruité, moyennement tannique	
<b>La Closerie de Fourtet, St-Emilion Grand Cru</b>	89.00
France, Bordeaux, 2012 Merlot, Cabernet-Sauvignon Élégant, suave, belle longueur	
<b>Les Brulières de Beychevelle, Haut-Médoc</b>	79.00
France, Bordeaux, 2014 Cabernet-Sauvignon, Merlot Complexe, tanins soyeux	
<b>Tenuto San Guido, Bolgheri Sassicaia</b>	195.00
Italie, Toscane, 2013 Cabernet sauvignon, cabernet franc Puissant, structuré, longueur	







# Vins

## Vin Blanc

	1dl / 1 btle
 <b>Vin Très</b>  Suisse, Vaud Chablais, 2015 Blanc de blanc -pinot noir Fruité bien mûrs, structuré	6.50 / 38.00
 <b>Jazz Montreux, Christelle Conne</b> Suisse, Lavaux, 2015 Chasselas Sec, floral, minéral	5.50 / 37.00
<b>Chardonnay-Viognier Duberny Regismont</b> France, Languedoc Roussillon, 2015 Chardonnay-viognier Equilibré, tannins souple	6.50 / 35.00
 <b>Petite Arvine, Famille Elisabeth, René, Guntert</b>  Suisse, AOC Valais, 2016 Petite Arvine Frais, doux et délicat	9.00 / 58.00

## Vin Rouge

 <b>Vin Très</b>  Suisse, Vaud Chablais, 2015 Pinot noir Léger, fruité	6.50 / 38.00
<b>Puro, Bio</b>  Argentine, Ojo De Agua, 2015 Malbec, Cabernet-Sauvignon Structuré, fruits défins, belle longueur, épicé	7.50 / 48.00
<b>Château Laroque, Olivier Faurichon</b>  France, Cotes de Bergerac, 2010 Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Puissant, tannique	8.50 / 49.00
<b>Primitivo Tarragnolo, Salento Rosso</b> Italie, Pouilles, 2011 Primitivo Note de cerise noir, rond et puissant	9.50 / 54.00


## Vin Rosé

 <b>Domaine de Montmollin, œil de Perdrix</b> Suisse, Auvèrner- Neuchâtel, 2016 Pinot noir, Blauburgunder Vif, légèrement fruité	6.00 / 39.00
<b>No Sex For Butterfly Rosé</b>  France, Château de Valcombe, 2015 Syrah Frais, élégant	7.50 / 45.00
<b>Tour de Mirambeau Rosé</b> France, Bordeaux, 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot Frais, élégant, juteux	5.50 / 39.00

## Champagne & Prosecco





<b>Bacio Della Luna Prosecco Superiore</b> Italie, 2015 Glera Fines bulles, agréable au bourgeon gustatif	7.00 / 39.00
<b>Bauget Jouëtte</b> France, Champagne Chardonnay, pinot noir & pinot meunier Vivacité, fraîcheur, fruité	13.00 / 89.00

 Vin produit Bio-dynamiquement

 Produits locaux et régionaux









# Poissons

<b>Duo Moules-Gambas</b> Ce plat se compose d'une fricassée de Gambas-Moules, échalotes et Pois Mange-Tout. Le tout sur de la Quinoa deux couleurs et un tartare de Concombre. 	24.00
<b>Dos de Saumon grillé</b> Pavé de Saumon sous une croûte d'olives et pistaches avec une sauce Barigoule. Complété d'un Caviar d'Aubergines et son Risotto. 	26.50
 <b>Pavé de loup rôti</b> Loup de Mer rôti sous un mélange Poivrons-Mangue et servi avec une sauce aux Saveurs d'Asie, mousseline de pommes de terre et ses légumes de saison. 	32.00

# Suggestions

<b>Risotto de Pâtes</b> Plat Végétarien composé de Pâtes du moment cuites comme un Risotto. Accompagné d'Olivives, petits pois et un condiment du Chef. 	18.00
 <b>Duo Pâtes et Volaille</b> Plat composé d'un suprême de Volaille cuit basse température accompagné d'un risotto de pâtes crémeux au Curry, croquant olives et fines courgettes.	25.00
<b>Burger "Très" 180g Boeuf</b> Vous y trouverez un Buns aux Olives avec un steak de Bœuf de 180g. Comme garniture, Ricotta, tomates séchées, Coriandre et Ananas rôti viendront embellir ce Burger original. Servi avec des frites.	29.00
<b>Filets de Rouget à la plancha et ses ravioles de Homard</b> Filets de Rouget cuits à la plancha accompagnés de Ravioles de Homard et sa sauce de légumes d'été goûteuse.	29.00
 <b>Risotto aux gambas</b> Risotto crémeux, accompagné de gambas sautées et de Chips de Jambon cru San Valentino. 	28.00

# Nos Tartares

 <b>Notre Tartare de Bœuf « Très »</b> Tartare de Boeuf traditionnel, préparé selon la recette authentique de 1890, accompagné d'une salade mesclun, pain doré. Grande portion servie avec des frites du terroir. 	<b>Petit</b> 100g 19.00	<b>Grand</b> 200g 30.00
<b>Tartare de Thon rouge et Gambas aux Agrumes</b> Entrée de Thon frais assaisonné d'une sauce Thaï du Chef. Par dessus, vous y trouverez un Crispi, Mangue et Gambas zestées d'Agrumes. Grande portion servie avec des frites du terroir. 	<b>Petit</b> 100g 22.00	<b>Grand</b> 200g 32.00
 <b>Le Tartare Terre et Mer, découverte (200g)</b>  Tartare découverte alliant la terre (le Bœuf) et la mer (le Saumon) préparé par nos soins et parsemé de sel de Caviar Russe. Accompagné de sa salade Mesclun, pain doré et Pommes frites du Terroir. 	32.00	

Remarque: la première carafe d'eau est offerte. Les suivantes seront facturés 1.00 CHF par carafe.

Pour chaque plat partagé de notre carte un forfait de 10% vous sera facturé par plat respectif.



# Desserts

## **Exotisme Gourmand** 13.00

Dessert alliant les Fruits exotiques: (Ananas, Grenade et Mangue) et le Gourmand (Chocolat blanc, crémeux Caramel, Panna Cotta, Pomme Granny et sa glace Vanille).



## **Crème Brûlée Praliné-Verveine** 12.00

Dessert léger idéal quand il vous reste une petite faim.



## **Crèmeux Citron Basilic** 12.00

Assiette composée d'une Crème Catalane sous un croustillant surmonté d'un Crèmeux Citron et d'une Meringue brunie.



## **Sphère Chocolat-Fruits Rouges** 15.00

Dessert gourmand rassemblant plusieurs textures autour du Chocolat et des Fruits Rouges, à découvrir.



## **(G)laces ou (S)orbets Mövenpick**

1 boule	4.00
2 boules	7.00
3 boules	10.00

Nos Saveurs: Vanille (G), Chocolat (G), Poire (S), Citron(S), Rhum-Raisin (G), Fraise (S), Double Crème (G), Orange Sanguine (S), Fraise-Framboise (S), Tiramisu (G)

# Menu Enfant

## **Salade de tomates Cerise au Pesto Basilic** 3.00

ou

## **Potage du Moment**



## **Pavé de Saumon grillé** 19.00

**Ou Suprême de Volaille Fondant**

**Ou Steak haché de Bœuf**

### **Choix de Garnitures:**

Pommes de terre Grenaille, Pâtes ou Frites. Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de Saison.



## **Mousse au Chocolat** 4.00

ou

**1 boule de glace**

# Soft Drinks

Aqua Panna 50 cl (sans gaz)	6.50
St. Pellegrino 50 cl	6.50
Aqua Panna 1 L (sans gaz)	10.00
St. Pellegrino 1 L	10.00
Coke Zero / Coke 33 cl	4.90
Sprite 33 cl	4.90
Fanta 33 cl	4.90
Nestea Lemon & Peach 33cl	4.90
<b>+</b> Rivella Rouge 33 cl	4.90
Schweppes / Schweppes lemon 20 cl	4.90
<b>+</b> Jus de Pomme, Valais / Suisse 20 cl	5.50
Jus d'orange, Granini 20 cl	5.50
<b>+</b> Nectar d'abricot, Valais / Suisse 20 c	5.50
<b>+</b> Jus de pomme-cassis, Valais / Suisse 20 cl	5.50
<b>+</b> Jus de poire. Valais / Suisse 20 cl	5.50
Jus de tomate, Granini 20 cl	5.50
Red Bull 25 cl	5.50
Sanbitter Rouge 10 cl	4.90
Sirop (Mente, Grenadine, Cassis)	1.00



# Liqueurs

## *Whisky* 4CL

Glenmorange Original (43%)	9.00
Glenfiddich 12 ans (40%)	9.00
Nikka Coffey Malt (45%)	14.00

## *Cognac* 12.00

Meukov VSOP (40%)	12.00
Calvados Marquis de Saint-Loup (40%)	

## *Grappa* 9.00

Paesanella Grand Cru (40%)	9.00
Di Brunello Marolo (44%)	12.00
Grappa Amarone (41%)	12.00
Grappa Sassicaia (40%)	14.00

## *Gin* 12.00

Tanqueray Ten (47.3%)	12.00
Botanist IslayDry Gin (46%)	13.00
Monkey 47 (47%)	14.00

## *Armagnac* 13.00

Custard VSOP (40%)	13.00
--------------------	-------

## *Rhum* 10.00

Rhum Diplomatico (40%)	10.00
------------------------	-------

## *Vodka* 8.00

Absolut (40%)	8.00
Grey Goose (40%)	14.00

## *Liqueurs* 7.00

Limoncello (16.9%)	7.00
Amaretto Gozio (28%)	7.00
Baileys (17%)	7.00
Cointreau (40%)	7.00
Crème de Cassis MED D'OR (20%)	7.00

## *Anisés* 7.00

Pastis Henri Bardouin (45%)	7.00
Ricard (45%)	7.00

## *Spiritueux Divers* 7.00

Martini Rouge (15%)	7.00
Martini Blanc (15%)	7.00
Fernet Branca (40%)	7.00
Porto Tawny Sagrado Collection (23%)	7.00
Calvados (40%)	7.00
<b>+</b> Williamine Morand (43%)	9.00
<b>+</b> Abricotine Morand (43%)	9.00
Aperol (11%)	7.00
Campari (23%)	7.00

# Cocktails

Kir	7.00
Kir Royal (avec Bauguet Jouëtte)	14.00
Aperol Spritz	12.00

# Bières

## *Bière Pression* 5.00

Heineken, Erdinger 33cl	5.00
Heineken, Erdinger 50cl	8.00

## *Bière Bouteille & Cidre* 6.90

Erdinger sans Alcool 33 cl	6.90
Bulmers 50cl	8.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Chameau(7%) Amber Ale 33cl	6.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Pépité (4.8%) Pale Ale 33cl	6.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Ipamema(6%) IndiaPale Ale 33cl	6.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Houleuse (5%) white 33cl	6.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Ténébreuse (6%) black stout 33cl	6.90
<b>+</b> Docteur Gab`s Tempête (8%) blonde triple 33cl	6.90

# Thé & Café

## *Décaféiné disponible* 4.50

Tasse de thé	4.50
La théière "Très" pour deux	9.50
Ristretto, Espresso	4.90
Espresso Machiato, Coffee	5.50
Cappuccino, Latte Machiato	6.00

