



POUR COMMENCER... TO BEGIN...

Poulpe grillé, salade fregola sarda à la coriandre
Snacked octopus, fregola sarda with coriander

37.-

Veau façon vitello tonnato, anchois, tomates confites
Vitello tonnato-style veal, anchovy, marinated tomatoes

38.-


Homard du Maine et crème glacée légumes au pistil de safran
Lobster from Maine and refresh cream, vegetables, saffron pistils

41.-

À PARTAGER (SERVIS POUR 2) TO SHARE (SERVED FOR 2)
Melon de Cavaillon au basilic pastèque, duo de viandes séchées Suisse
Melon and watermelon with basil
Swiss dried meat shavings

42.-

FRAÎCHEUR VÉGÉTARIENNE DU MARCHÉ FRESH VEGETARIAN DISH FROM THE MARKET

Coeur de tomates Suisse, mozzarella et vieux balsamique 
Swiss tomatoes
mozzarella cheese and aged Balsamic vinegar

34.-

Salade de quinoa, avocat et féta marinée, vinaigrette citron 
Quinoa salad, avocado and marinated feta, lemon vinaigrette

24.-

LE POISSON FISH

Accompagné d'une garniture au choix / served with one side dish upon your choice

Brochette de crevettes au romarin * gremolata à l'huile d'olive vierge**
Shrimp skewer with rosemary, herbs and olive oil

44.-


Goujonnettes de loup croustillantes aïoli et zestes de citron vert
Crispy sea bass, aïoli sauce and lemon zest

58.-


Filet de daurade snacké vinaigrette tomate, basilic et miel de lavande
Pan-seared gilthead
vinaigrette with tomato, basil and lavender honey

55.-

PASTA & GNOCCHI

Tagliatelles torsadées, tomates confites, olives Taggiasche 
Tomato tagliatelles, Taggiasche olives

35.-

Gnocchi de pommes de terre, pesto d'ail des ours aux cacahuètes grillées 
Potato gnocchi, tomato sauce, wild garlic pesto with grilled peanuts

35.-

LA VIANDE MEAT

Accompagné d'une garniture au choix / served with one side dish upon your choice

Carré d'agneau en croute d'herbes, citron de Nice confit ***
Rack of lamb in a herb crust, preserved lemon from Nice

66.-

Coquelet grillé aux aromates * jus aux olives noires**
Grilled young cockerel, juice with black olives

54.-

Brochette de filet de bœuf Suisse * poivrons marinés à l'origan**
Swiss beef fillet skewer
marinated peppers with oregano

66.-

Tartare de bœuf Suisse, sucrine façon niçoise
Swiss beef tartare, niçoise-style sucrine-lettuce

46.-

BBQ AU BORD DE L'EAU LES SOIRS DU LUNDI AU SAMEDI & LE DIMANCHE MIDI

Bar de Méditerranée grillé entier, fenouil et citron confit beurre blanc au citron noir de Montreux
Grilled whole sea bass, fennel and preserved lemon white butter with black lemon from Montreux

servi pour 2 pers 125.-

Entrecôte de bœuf Suisse maturée, sauce béarnaise
Dry aged Switzerland beef rib steak, bearnaise sauce

78.-

Entrecote double de bœuf Suisse maturée sauce béarnaise (30 min de cuisson)
Dry aged Switzerland double beef rib steak, bearnaise sauce (requires a 30 minutes preparation)

servi pour 2 pers 152.-

RETROUVEZ LA CUISSON AU BBQ *
WHY DOES BBQ MEAT & FISH TASTE SO GOOD**



LES GARNITURES SIDE DISHES

Fleurs de courgettes farcies et herbes de Provence Stuffed zucchini blossom, provencal herbs	14.-
Gnocchi de pomme de terre Potato gnocchi	12.-
Légumes méditerranéens grillés Grilled mediterranean vegetables	12.-
Pommes grenailles confites au thym Roasted new potatoes and thyme	12.-
Cœur de sucrine, vinaigrette tomate, basilic et miel de lavande Sucrine lettuce, vinaigrette with tomato, basil and honey lavender	12.-
Pommes frites French fries	12.-

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire
Please inform us of any food allergies

PROVENANCES ORIGINS

Veau / Poulet : Suisse
Veal / Chicken: Switzerland
Agneau: Grande Bretagne
Lamb: Great Britain
Poulpe: Espagne
Octopus: Spain
Loup : Méditerranée: Turquie / Grèce / France
Sea bass: Mediterranean: Turkey / Greece / France
Daurade : Corse / Grèce
Gillhead: Corsica / Greece
Crevettes : Atlantique Centre-Est / Vietnam
Shrimps: Atlantic / Vietnam

T.V.A. et service inclus
V.A.T. and service included

Tous nos prix sont en Chf
All our prices are in Swiss franc

LES GOURMANDISES DU SUD HAPPY ENDING...

Façon tropézienne à la fleur d'oranger Tropézienne "style" with orange blossom	16.-
Tarte crémeuse au citron Creamy lemon pie	16.-
Tiramisu noisettes Tiramisu with hazelnuts	18.-
Crème brûlée vanille Bourbon Crème brûlée with Bourbon vanilla	16.-
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	14.-
GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS	
1 boule / scoop	5.-
2 boules / scoops	10.-
3 boules / scoops	14.-

Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache
Sorbets: framboise, citron, mangue
Ice creams: vanilla, chocolate, pistacchio
Sorbets: raspberry, lemon, mango

CRÈMES GLACÉES & SORBETS ENSOLEILLÉS RIVE DROITE RIVE DROITE ICE CREAM & SORBETS

Crèmes glacées: Calisson, Tiramisu, crème brûlée
Sorbets: fraise & basilic
Ice creams: Calisson, Tiramisu, crème brûlée
Sorbets: basil & strawberry