




## LES ENTRÉES & SALADES

|   |   |                   |                |
|---|---|-------------------|----------------|
|     | Feuilles vertes tendres du maraîcher  |                   | 8.00           |
|     | Farandole de crudités de nos jardins  |                   | 12.00          |
|   | Terrine de foies de volailles du chef au poivre vert<br>sublimée d'un coulis cumberland                                       |                   | 24.00          |
|   | Bruschetta au jambon cru du château et caviar de tomates à l'ail  |                   | 16.50          |
|   | Pressé de foie gras mi-cuit aux baies roses, pincée de fleur de sel de Camargue<br>et chutney aux figues servi sur toast long |                   | 29.00          |
|  | Tartare de crabe et avocat légèrement pimenté et sublimé d'une<br>vinaigrette aux fruits de la passion                        | 80 gr.<br>160 gr. | 26.00<br>41.00 |

## LE POTAGE

|  |   |  |       |
|--|---|--|-------|
|  | Crème de courge parfumée au curry et morilles sautées |  | 13.50 |
|--|---|--|-------|



Peut contenir des traces de gluten / may contain traces of gluten








Plat végétarien / vegetarian dish

## LES TARTARES

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Tartare de bœuf "minute" au couteau, parfumé à l'huile de truffes et Parmesan, pimenté à votre goût | petite | 24.00 |
|   | grande | 39.00 |
| accompagné de toasts et frites (grande portion seulement)   |        |       |
| petite portion, suppl. frites   |        | 5.50  |

## LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE

|   |  |       |
|---|--|-------|
|  Darne de saumon grillée au citron confit et poivre japonais Sansho                     |  | 37.00 |
|  Queues de crevettes géantes en papillon épicées d'un coulis de curry vert façon Thai |  | 37.00 |
|  L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare                |  | 38.00 |
|  Filet d'omble chevalier et son beurre blanc au Dézaley et chanterelles sautées       |  | 36.00 |
|  Filets de rougets au four sur une émulsion safranée aux moules                       |  | 33.00 |



**SUR DEMANDE, UNE SAUCE SANS GLUTEN PEUT ETRE ELABOREE  
POUR POISSONS ET CRUSTACES.**

**NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES D'UN BOUQUET DE LEGUMES DE SAISON  
A CHOIX : POMMES ALLUMETTES, POMMES DE TERRE NATURE, RIZ, TAGLIATELLE**









Peut contenir des traces de gluten / may contain traces of gluten



Plat végétarien / vegetarian dish

## LES PRODUITS DE LA TERRE

|  |   |       |
|--|---|-------|
|    | Filet d'agneau rôti en croûte vert-pré, réduction de balsamique et ail frit   | 44.00 |
|    | Suprême de poulet rôti au four, émulsion au Prosecco et cresson de fontaine   | 27.00 |
|    | Entrecôte de bœuf charolaise rassie sur os, compotée à l'échalote au Cabernet | 42.00 |
|    | Tournedos de bœuf et son petit pot de sauce béarnaise ou forestière           | 48.00 |
|  | Escalopines de veau snackées, crémeuse au citron vert                         | 43.00 |
|  | Mignons de porc Pata Negra, sauce à la moutarde de Meaux et miel              | 39.00 |



SUR DEMANDE, UNE SAUCE SANS GLUTEN PEUT ETRE ELABOREE  
POUR TOUTES NOS VIANDES

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES D'UN BOUQUET DE LEGUMES DE SAISON  
A CHOIX : POMMES ALLUMETTES, POMMES DE TERRE NATURE, RIZ, TAGLIATELLE

### POVENANCE DES VIANDES/*ORIGIN OF MEAT*

|                        |   |
|------------------------|---|
| Volaille/poultry:      | Suisse/Switzerland, France/France   |
| Bœuf, porc/beef, pork: | Suisse/Switzerland, France/France<br>Irlande/Irish, Espagne/Spain                                 |
| Agneau/lamb:           | Nouvelle-Zélande/New Zealand  |
| Veau/veal:             | Suisse/Switzerland, Australie/Australia<br>Suisse/Switzerland, France/France<br>Allemagne/Germany |






Peut contenir des traces de gluten / may contain traces of gluten





Plat végétarien / vegetarian dish

## PÂTES ET RISOTTO

- |  |       |
|--|-------|
|  Tagliatelle au saumon frais et fumé, crémeuse de basilic et dés de tomates | 29.00 |
|  Risotto gratiné aux bolets et pluches de roquette                          | 24.00 |
|  Ravioli aux champignons des bois et ciboulette fraîche                     | 25.00 |

## POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

- |   |       |
|---|-------|
|  Spaghetti et coulis de tomates fraîches   | 12.00 |
|  Filets de perches meunière, sauce tartare | 18.00 |
| Escalope de poulet panée  | 15.00 |

## FROMAGES

- |   |       |
|---|-------|
| Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette | 14.00 |
|---|-------|



Peut contenir des traces de gluten / may contain traces of gluten



Plat végétarien / vegetarian dish

## DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Salade de fruits frais                                   | 12.00 |
| Soufflé glacé au Limoncello                              | 12.00 |
| Surprise du Mont-blanc aux marrons                       | 13.50 |
| Coulant au chocolat noir des Caraïbes                    | 14.00 |
| Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts | 14.00 |
| Tartelette aux agrumes et sorbet à l'orange              | 13.00 |
| Tarte ou gâteau maison du moment                         | 6.00  |

Chef de cuisine  
*Chef*  
Michael Schreckling

Responsable restauration  
*Restaurant Manager*  
Pierre-André Bosson

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.0% incl.  
*All prices are in CHF, VAT 8.0% incl.*



Peut contenir des traces de gluten / *may contain traces of gluten*



Plat végétarien / *vegetarian dish*

## COUPES, GLACES ET SORBETS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Coupe Pavois exotique</b>   | 13.50 |
| Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion, fruits exotiques parfumés au rhum<br><i>Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sherbet, exotic fruits with a dash of rhum</i> |       |
| <b>Coupe Fraîcheur</b>   | 12.50 |
| Macédoine de fruits frais sur sorbets citron et cassis<br><i>Lemon and blackcurrant sherbet with a fresh fruit salad</i>   |       |
| <b>Coupe Midinette</b>   | 12.50 |
| Glace mocca et fraise, meringue et pêche, sauce aux fraises<br><i>Mocca and strawberry ice cream, meringue and peach, strawberry topping</i>   |       |
| <b>Coupe Italie</b>  | 13.50 |
| Glaces stracciatella et chocolat, sauce au chocolat et maraschino<br><i>Stracciatella and chocolate ice cream, chocolate topping and marachino</i>   |       |
| <b>Coupe Colonel</b>   | 13.50 |
| <i>Lemon sherbet and vodka</i>   |       |
| <b>Coupe Danemark</b>  | 13.50 |
| Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate topping   |       |
| <b>Café glacé et son ristretto corsé</b>   | 12.50 |
| <i>Ice coffee</i>  |       |
| <b>Cassatta à la sicilienne, maraschino</b>  | 11.50 |
| Cassata à la sicilienne with maraschino  |       |

## PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Caramel, Pistache, Noix, Coco, Jamaïque, Moca  
*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Fudge, Pistachio, Walnut, Coconut, Jamaican, Coffee*

|  |                  |      |
|--|------------------|------|
| Citron, Mangue, Abricot, Cassis, Framboise, Ananas               | la boule         | 3.80 |
| <i>Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry, Pineapple</i> | <i>per scoop</i> |      |



Peut contenir des traces de gluten / may contain traces of gluten

Plat végétarien / vegetarian dish