

ENTRÉES D'ACCUEIL

Potage de saison
Salade du Marché
Salade d'endives
Roquette aux copeaux de Grana Padano
Carpaccio de champignons de Paris
Terrine de canard maison
Panaché de légumes grillés

ENTRÉES AVEC SUPPLÉMENT

CHF 7.-

Endives au Roquefort
Tartare de saumon cru et fumé
Saumon d'Écosse mariné
Soufflé de féra au coulis
de tomate et beurre citronné
Magret de canard fumé par nos soins
Jambon de Parme "affiné 24 mois"

CHF 16.-

Foie gras de canard au confit de figues
Saumon fumé d'Écosse

CHF 19.-

(uniquement le soir)

Petite poêlée de crevettes Black Tiger
Foie de canard poêlé au vinaigre de cidre

GARNITURES

en accompagnement de votre plat

CHF 5.-

Rösti (environ 20 minutes),
pommes vapeur, pommes frites,
ratatouille, épinards en branche, riz

Nos menus
comprennent
une entrée
d'accueil ou
une entrée avec
supplément

MENUS CHF 52.-

Filets de perches
du Léman
au beurre citronné
Pommes frites maison
Nos pêcheurs garantissent la qualité et la
fraîcheur de leurs produits

"Tagliata" de bœuf
Roquette, vinaigre balsamique
Pommes frites maison

Filet de bœuf au beurre Coupole
Pommes frites maison
200 g. Viande tendre et goûteuse
nappée de notre beurre La Coupole aux herbes

Tartare pur bœuf
Pommes frites maison,
Pain grillé, assaisonné selon notre recette

Escalope milanaise
Grande et fine escalope de noix de veau panée,
roquette, tomates, huile d'olive et vinaigre balsamique

Émincé de noix de veau
à la zurichoise
Rösti (environ 20 minutes)

La dégustation
Foie gras de canard, magret de canard fumé,
tartare de saumon, tartare pur bœuf

POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf grillée
Frites maison, épinards en branche
CHF 58.- PAR PERSONNE

Poulet de Bresse à la broche
Frites maison, épinards en branche
À commander à l'avance car il requiert 1h30 de cuisson
CHF 58.- PAR PERSONNE

DESSERTS

CHF 13.-

Tarte aux pommes à la vanille (14.-)	Vacherin Vanille -fraise
Panna cotta Coulis chocolat ou framboise	Soufflé glacé au Cointreau
Tiramisù	Nougat glacé au coulis de framboise
Affogato	Cassata napolitaine bûche glacée vanille, framboise, pistache et fruits confits
Crème brûlée	

Café glacé	14.-
Fondant au chocolat avec glace vanille	14.-
Coupe Colonel Sorbet citron, Vodka	14.-
Coupe Danemark Glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly	14.-
Coupe Général Glace vanille, Whisky	14.-
Coupe Valaisanne Glace poire, Williamine	14.-
Glaces et sorbets La boule	4.50
Chantilly	2.-