

RESTAURANT LE LÉMAN

Les Entrées

Salade verte fr. 8.00
Green salad

Salade composée fr. 12.00
Mix of Seasonal salad

Variété de salades fr. 19.00
Variétés de salades aux tomates confites et fromage de chèvre chaud sur son pain grillé
Crispy fresh cheese with chives tomato confit and hot goat cheese green salad

Velouté de potimarron fr. 19.00
Copaux de foie gras, lamelles de truffes noires
Pumpkin soup chips of foie gras slices of black truffles

Feuilleté forestier fr. 21.00
Fricassé de champignons au persillade fraîche
Fricassee of mushrooms with garlic and parsley

Foie gras poêlé fr. 24.00
Escalope poêlé chutney d'ananas aux épices douces, brioches et mesclun de salade
Duck Foie gras with pineapple chutney and salad

Carpaccio de cerf sauce au pesto fr. 24.00
Carpaccio de cerf sauce au pesto, roquette, copeaux de parmesan et noisettes croquantes

Rillettes de crabe fr. 24.00
Rillettes de crabe avocat acidulé aux fines herbes et tuiles croquantes
Crab rillettes with avocado tartar acidulated with fine herbs, sweet pepper and crispy curry tiles

Toutes nos salades sont servies avec une sauce faite maison
All our salads are served with homemade sauce (French, Vinegar sauce)

TVA, incluse dans nos prix

RESTAURANT LE LÉMAN

Pâtes & Risotto

Tagliatelles fraîches au saumon

Tagliatelles fraîches au pesto et saumon grillés

fr. 29.50

Fresh Tagliatelle with pesto and grilled salmon

Risotto Forestier

Risotto aux fricassées de champignons et morilles

fr. 32.50

Risotto with morel and fricassee of mushrooms

Les Poissons

Crevettes grillées sauce à la provençale

fr. 42.00

Crevettes géantes grillées sauce à la provençale, légumes et féculent au choix

Grilled shrimps with Provençal sauce

Filet de perche façon Belle-meunière

fr. 39.50

Filet of perche meunière-style

Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques snackées risotto citronné sauce safranée

fr. 45.00

Snacked scallops with Safran sauce and risotto with lemon pepper

Pavé de sandre

Pavé de sandre grillé sauce au safran et riz basmati parfumé

fr. 44.00

Thick slice of pikeperch with saffron sauce, rice and vegetables

Le coin des enfants

Nuggets de poulet et frites

fr. 15.00

Chicken nugget and French fries

Filets de perche, carottes et frites

fr. 15.00

Small portion of filet de Perche with fries

Les menus sont réservés aux enfants jusqu'à 12 ans

(Les menus comprennent un sirop ainsi qu'une boule de glace à choix).

TVA, incluse dans nos prix

RESTAURANT LE LÉMAN

Les Viandes

Carré d'agneau

Carré d'agneau au four en croute d'herbes provençales fr. 45.00
Rack of Lamb grilled with Provence herbs vegetables and fries

Ballotines de poulet jaune

Ballotines de poulet jaune farcies aux morilles sauce aux champignons fr. 39.00
Ballotines of grilled chicken stuffed with mushrooms and mushrooms sauce

Entrecôte de bœuf grillée

Entrecôte de bœuf grillée (garantie 100% Suisse) beurre aux fines herbes (220gr) fr. 42.00
Grilled entrecote (guaranteed 100% Swiss) butter with fine herbs

Filet de bœuf Rossini

Filet de bœuf Rossini foie gras et jus aux fricassés de truffes fr. 49.50
Grilled Rossini Beef with Truffles juice and duck foie gras

Burger façon Léman

Sauce au poivre, confit d'échalotes, foie gras poêlé et pommes frites fr. 29.50
Hamburger Léman style

Les sauces : Café de Paris, sauce aux trois poivres

Garnitures : Pommes frites, tagliatelles, risotto, riz basmati, légumes

Les plats de nos origines

(Plats sur commande à l'avance)

Tajine de souris d'agneau aux pruneaux et amandes (min. 2 pers.) fr. 42.00
Lamb Tajine

Tajine de poulet aux olives et citron confit (min. 2 pers.) fr. 39.50
Chicken Tajine

Couscous Royal (Poulet, Agneau et Merguez) (min. 2 pers.) fr. 45.00
Couscous Royal

TVA, incluse dans nos prix

RESTAURANT LE LÉMAN

Nos Menus

Menu « Léman » fr. 75.00

Rillettes de crabe avocat acidulé aux fines herbes et tuiles croquantes

Ballotines de poulet jaune farcies aux morilles sauce aux champignons

Carpaccio d'ananas sorbet aux fruits de la passion

Menu « Chasse » fr. 79.00

Carpaccio de cerf sauce au pesto, roquette, copeaux de parmesan et noisettes croquantes

Médailles de chevreuil sauce aux champignons et garniture châte

Meringue à la crème double de Gruyère et framboises

Les Fromages

Une sélection de nos fromages affinés

Selection of our fine cheeses

Assiette de fromage

Plate of fine cheeses

fr. 14.00

TVA, incluse dans nos prix

RESTAURANT LE LÉMAN

Les Douceurs du chef

Tarte Tatin

Tarte tatin tiède et sa glace vanille fr. 14.00
Warm tarte Tatin with vanilla ice-cream

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat duo de coulis de fruit de la passion glace caramélita fr. 14.00
Chocolate fondant with fruit coulis and caramelita ice-cream

Crème brûlée au chocolat blanc et à l'orange

Crème brûlée au chocolat blanc et à l'orange fr. 12.00
Crèmes brûlée with orange and white chocolate

Meringue à la crème double de Gruyère et framboises

Meringue à la double crème de Gruyère et framboises fr.16.00

Carpaccio d'ananas

Carpaccio d'ananas croustillant d'amande, sorbet aux fruits de la passion fr. 14.00
Pineapple carpaccio, chocolate croutons and sorbet of passion fruit

Café ou Thé Gourmand

Coffee or tea served with delicious delights fr. 12.00

Coupe Léman

Salade de fruits sorbet aux fruits de la passion et fruits rouges fr. 12.00

Nos Glaces

Une sélection de plusieurs parfums et coupes de glace sont à votre disposition

Selection of ice cream & sorbet

Une Boule de glace fr. 4.00

Supplément crème chantilly fr. 1.50

TVA, incluse dans nos prix

RESTAURANT LE LÉMAN

La Chasse

Carpaccio de cerf sauce au pesto *fr. 24.00*

Carpaccio de cerf sauce au pesto, roquette, copeaux de parmesan et noisettes croquantes

Selle de chevreuil grillée sauce aux baies rouges et garniture chasse *fr. 55.00 p.p*

(Plat sur commande à l'avance) Servie sur son plateau (min 2 pers.)

Saddle of roe deer with red berries sauce and wild side dish (min 2 persons)

Médallions de chevreuil sauce aux champignons d'automne et garniture chasse *fr. 45.00*

Medallions of roe deer with autumn mushrooms sauce and wild side dish

Meringue à la crème double de Gruyère et framboises *fr. 16.00*

Meringue à la crème double de Gruyère et framboises

Garnitures : Spätzli, choux rouges braisés, marrons caramélisés, choux de Bruxelles sautés, pommes pochées

TVA, incluse dans nos prix