

Le Chef

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

ENTRÉE

Velouté de saison et petits croûtons
Seasonal soup, small croutons

12.00



Salade mêlée

Jeunes pousses & légumes croquants
Baby leaf salad & crunchy vegetables

10.00



Œuf croustillant, lentilles de Sauvigny

Crispy soft boiled egg, Sauvigny lentils

14.00



Supplément lard
Add on Bacon

3.90

Croquettes de Vacherin Fribourgeois

Confiture de figue & mesclun
Vacherin Fribourgeois cheese croquettes,
fig jam & baby greens

16.00



RISOTTO

Risotto Carnaroli

Butternut & champignons
Butternut squash & mushrooms risotto

25.90



Supplément poulet
Add on Chicken

6.90

Supplément lard
Add on Bacon

3.90

LES INDÉMODABLES

Tartare de bœuf

Jeunes pousses, pain toasté & beurre
Beef tartar, baby green,
toasted bread & butter

en entrée 19.50 | en plat 38.00
[avec frites]

Tartare de saumon

Jeunes pousses, pain toasté & beurre
Salmon tartar, baby green,
toasted bread & butter

en entrée 19.50 | en plat 38.00
[avec frites]

Salade César "Le Chef"

Filet de poulet mariné, bacon grillé,
oeuf dur & petits croûtons
Caesar salad, marinated chicken fillet,
grilled bacon, hard boiled egg & croutons

25.90

Poké bowl du Chef

Crevettes, riz vénéré, légumes & fruits
Shrimps, venere black rice,
vegetables & fruits

28.00

BURGER

Burger "Fondue"

Bœuf, Vacherin (CH),
laitue, tomate & pommes frites
Beef burger, Vacherin cheese (CH),
lettuce, tomato & French fries

180 g 29.00

Supplément bacon
Add on Bacon

3.90



VIANDE & POISSON

Suprême de volaille en ballotine

Déclinaison de champignons
Chicken breast ballotine
& mushroom declination

36.00

Entrecôte de bœuf

Beurre Café de Paris,
légumes du jour & pommes frites
Beef ribeye, Café de Paris,
daily vegetables & French fries

200 g 42.00



Filet de bar poêlé

Crème de chou-fleur à la vanille
& pommes grenaille
Sea bass fillet,
cauliflower and vanilla cream
& pommes grenaille

39.00

Tajine de gambas

Semoule & légumes de saison
Prawn tajine, spiced couscous
& seasonal vegetables

39.00

SUPPLÉMENT

Garniture au choix

Add side dish

5.50

Prix en CHF. TVA inclus

CAFÉ GOURMAND

Café gourmand
Assortiment de douceurs
Café gourmand,
sweet assortment

14.00



GLACE

Mövenpick

Vanilla Dream, Swiss Chocolate,
Stracciatella, Espresso Croquant,
Maple Walnut,
Fraise, Raspberry & Strawberry Sorbet,
Passion Fruit & Mango

1 boule - 4.50

La boule supplémentaire - 2.90

BOISSON CHAUDE

Café | Espresso | Ristretto
5.50

Latte Macchiato
7.00 | supp sirop 2.00

Cappuccino
6.50

Thé et infusion
6.00

DESSERT

Dessert du jour
Daily dessert

10.00

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

10.00

Crème brûlée à la pistache
Pistachio Crème Brûlée

12.00



Moelleux au chocolat noir

Glace vanille

Chocolate lava cake,
vanilla ice cream

12.00



Produit végétarien



Produit de saison

VIN AU VERRE

VIN BLANC

Pinot Blanc

AOC Domaine Le Crêt, Genève, 2018

1DL 8.50 | BTL 54.90

Sauvignon Trésor

AOC Cave de Genève, Sauvignon blanc, 2020

1DL 9.50 | BTL 59.90

Chablis

AOC Domaine Joseph Drouhin, Chardonnay, 2020

1DL 8.50 | BTL 54.90

VIN ROUGE

Pinot Noir

Cave de Genève

1DL 9.90 | BTL 64.90

La Chapelle de Potensac

AOC Médoc, Bordeaux, 2012

1DL 10.50 | BTL 69.90

VIN ROSÉ

Belle Filles

Oeil de Perdrix, Cave de Genève, 2020

1DL 6.90 | BTL 44.90

COCKTAIL

Cocktail du mois

Monthly cocktail

15.90

