



La Carte


"Bonne cuisine et bon vin, le paradis sur terre."

Henri IV

LES FRAÎCHEURS

Salade verte <i>Green salad</i>	8.00	
Salade du jardin <i>Green salad with raw vegetables</i>	12.00	
Velouté de potimarrons <i>Pumpkin soup</i>	8.00	
Salade Discovery , laitue romaine, croûtons, parmesan et sauce César <i>Discovery salad, romano leaves, croutons, parmesan and caesar sauce</i>	16.00	
Salade Discovery accompagnée de blanc poulet snacké <i>Discovery salad with grilled chicken breast</i>	22.50	
Salade Discovery servie avec ses gambas marinées <i>Discovery salad served with marinated king prawns</i>	23.50	
Paté en croûte, chutney d'échalotes <i>Paté en croute with shallots chutney</i>	16.50	Entrée
	24.00	Plat


PÂTES

Linguines à la châtaigne, ricotta en deux façons <i>Linguini with chesnut and ricotta cheese</i>	23.50
Tagliatelles aux Bolets <i>Tagliatelle with porcinis</i>	28.00
Gnocchis au lait de coco, curry madras, crevettes et julienne de légumes <i>Gnocchi with coconut milk, curry madras, shrimps and veggies</i>	26.00
Spaghettis au poulpe, olives et basilic  <i>Spaghetti with octopus, olives and basil</i>	29.00

GIN, VODKA, RHUM & TÉQUILA

Gin Tanqueray	2cl	6.00
Gin Plymouth original	2cl	9.50
Rhum Havana Blanc 3 ans	2cl	6.00
Rhum Havana reserva	2cl	6.50
Rhum Diplomatico reserva exclusiva	2cl	9.50
Vodka Swiss Xellent 	2cl	7.50
Vodka Belvedere pure	2cl	7.50
Tequila Sierra Silver, reposado	2cl	6.00
Malibu	2cl	6.00

WHISKYS

Bourbon Maker's Mark	4cl	14.00
Talisker 10ans	4cl	14.00
Dewar's 12 ans spéciale	4cl	14.00
Dalwhinnie 15 ans	4cl	15.00
Laphroig 10 ans	4cl	16.00
Nikka Taketsuru Pure malt non age	4cl	18.00
Sântis Malt "Edition Himmelberg" 	4cl	17.50

LIQUEURS

Cointreau, Grand-Marnier	4cl	10.00
Bailey's Irish Cream	4cl	10.00
Amaretto Disaronno	4cl	10.00
Limoncello	4cl	8.50
Fernet Branca	4cl	8.50
Jagermeister	4cl	7.50

EAUX DE VIE & DIGESTIFS

Armagnac VSOP Château de Laubade	2cl	9.00
Calvados Château du Breuil VSOP	2cl	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	11.00
Gran Grappino Bianco, distillerie Bertagnolli	2cl	10.00
Grappa di Amarone Recioto, distillerie Bertagnolli	2cl	11.00
Gran Grappino Oro, distillerie Bertagnolli	2cl	12.00
Vieille Prune	2cl	9.50
Marc de Bourgogne	2cl	9.50
Eau de vie de lie de Neuchâtel	2cl	7.50
Eau de vie de pomme Morand	2cl	7.50
Eau de vie Morand	2cl	9.50
(Williamine, abricotine, framboise, kirsh)		

DESSERTS

Raisin à la lie et boule de glace vanille <i>Grappe with lie and vanilla ice cream</i>	12.00
Vacherin à la cacahuète, chocolat et croustillant cacao <i>Peanuts and chocolate vacherin</i>	9.00
Tarte au citron meringuée <i>Lemon tart with meringue</i>	8.00
Café gourmand : 3 gourmandises <i>Café gourmand : 3 gourmandises with a coffee</i>	12.00
Demandez notre carte des glaces <i>Ask for our Ice cream menu</i>	

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances


PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Boeuf	Suisse	Pintade	France
Lomo	Espagne	Perche	Pologne
Canard	France	Crevettes	vietnam
Oeufs	Suisse/ France	Bar	France/Grèce
Porc	Suisse		
Lard de colonnata		Italie	

VINS ROUGES

Suisse				
La Côte	Pinot noir , Château du Perroy, AOC	2017	70cl	46.00
Chablais	Pinot Noir Grand Cru , «Clos de la George»	2016	37.5cl	30.00
		2016	75cl	53.00
Valais	Cornalin , Varone Sion, AOC Valais	2017	75cl	53.00
Tessin	Baiocco , Ticino DOC Merlot, G. Brivio	2015	75cl	55.00
France				
Vallée du Rhone	Crozes-Hermitage , les Meysonniers,	2015	75cl	57.00
	Duché d'Uzes , La Garrigue d'Aureillac	2016	75cl	60.00
Italie				
Toscane	Chianti classico , Villa a sesta riserva	2012	75cl	46.00
Espagne				
Catalogne	Camino , Terra Remota, Emporda	2015	75cl	44.00
	Tan natural , Terra Remota, Emporda	2017	75cl	38.00
La Mancha	Dehesa de Luna , Origenes	2015	75cl	56.00
Argentine				
Mendoza	Trapiche , Malbec, winemaker selection	2017	75cl	40.00

MINÉRALES

Henniez bleue, verte	50cl	6.00
Henniez bleue, verte	75cl	8.00
San Pellegrino	50cl	6.00
Valsler classic, slience	75cl	8.50
Opalin bulle de fruits framboise, citronnelle	33cl	6.50
Thé froid citron, pêche	30cl	3.90
Romanette citron	33cl	5.00
Jus de pommes Ramseier	33cl	5.00
Coca-Cola, light ou zéro	33cl	5.00
Rivella bleu, rouge	33cl	5.00
Fever Tree tonic, mediterranean	20cl	6.00
San Pellegrino bitter	10cl	5.00
Jus de fruit Opaline 	25cl	6.50
(pommes, nectar d'abricot, poire williams, tomates)		

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café, ristretto		4.20
Thé, infusion		4.30
Cappuccino, renversé		4.50
Chocolat, ovomaltine		4.50

BIÈRES

Feldschlösschen Pression	30cl	4.50
Feldschlösschen Pression	50cl	8.00
Grimbergen blanche Pression	25cl	5.00
Grimbergen blanche Pression	50cl	9.00
Feldschlösschen sans alcool	33cl	5.00
Docteur Gab's	33cl	à partir de 8.00
<i>(houleuse, pépite, chameau, ipanema, ténébreuse, tempête)</i>		

APERITIFS & BITTER

Martini blanc, rouge	4cl	6.50
Cynar	4cl	6.50
Campari	4cl	6.50
Suze	4cl	6.50
Porto rouge Sandemann	4cl	6.50
Pastis 51, Ricard	4cl	9.00
½ Pastis, ½ Ricard	2cl	4.50
Kir vin blanc	1dl	6.50
Spritz (Prosecco et Aperol)	1dl	14.00

TARTARES *servis avec salade verte et pommes frites*

Tartare de bœuf traditionnel (Echalotes, câpres, cornichons et ciboulette) <i>Traditional beef tartar (shallots, capers, pickles and chives)</i>		35.00
Tartare de bœuf méditerranéen (Avocat, cédrat, échalotes et ciboulette) <i>Mediterranean beef tartar (Avocado, citrus, shallots, chives)</i>		35.00
Tartare de bœuf d'hiver (Courge butternut, provolone piquant, échalotes et ciboulette) <i>Winter beef tartare (pumpkin, spicy provolone, shallots and chive)</i>		35.00
Tartare de boeuf antillais (Tomates séchées, ail, coriandre, thym, piment et persil) <i>Antillean beef tartare (Sun dried tomatoes, garlic, coriander, chili pepper and parsley)</i>		35.00

POISSONS

Filets de perches meunières , beurre au citron, pommes frites et légumes de saison <i>Perch fillets meunière, lemon butter, french fries and vegetables</i>		39.00
---	--	-------

VIANDES

Filet de bœuf , au poivre de Sarawak, pommes Anna et légumes de saison <i>Beef fillet, Sarawak pepper, potatoes Anna and veggies</i>		53.00
Entrecôte de bœuf à la plancha , jus de veau corsé au vin rouge, frites	150g	37.00
<i>Grilled rib steak, red wine veal stock and French fries</i>	250g	48.00
	350g	59.00

LA SIGNATURE DU CHEF

Filet de bar à la plancha , pesto de brocolis et paysanne de carottes		31.00
--	--	-------

CHAMPAGNES ET PROSECCO

Veneto	Prosecco Doc , Tenuta Sant'Anna	75cl	50.00
Champagne	Bruno Paillard Première Cuvée	75cl	90.00
	Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	75cl	125.00
	Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand cru	75cl	135.00

VINS BLANCS

Suisse

La Côte	Clos du roussillon , Tartegnin Grand Cru, AOC La Côte	2017	70cl	46.00
	Chardonnay Privilege , Cave Berthaudin	2016	75cl	46.00

France

Val de Loire	Sancerre , Les belles dames, domaine Gitton AOC	2016	75cl	52.00
---------------------	--	------	------	-------

Espagne

Catalogne	Caminante , Terra Remota, Emporda	2017	75cl	50.00
------------------	--	------	------	-------

VINS ROSÉS

Suisse

La Côte	Rosé de gamay , Les Freres Dutruy	2017	50cl	33.00
----------------	--	------	------	-------

France

Provence	L'esprit de Sainte Margherite , AOP cote de Provence 	2017	75cl	46.00
-----------------	--	------	------	-------

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

Salade Discovery, laitue romaine, croûtons, parmesan et sauce César

Ou

Velouté de racine de persil, huile de noisette

Filets de perches poêlés meunières, frites et légumes

Ou

Steak de bœuf, frites

Ou

Pâtes au choix (se référer à la carte du restaurant)

2 boules de glace, au choix

Entrée	5.00
Plat principale	13.00
Dessert	4.00
Menu	19.00

Carte des vins

Et

Boissons

VINS OUVERTS

Champagne	Bruno Paillard Première Cuvée	1dl	12.50
	Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	1dl	18.00
Blancs	Le Clos du roussillon , Tartegnin Grand Cru 2017	1dl	6.50
	Pinot Grigio DOC , Kellerei Andrian	1dl	7.00
	Chardonnay , Cave Berthaudin	1dl	6.50
Rosé	Rosé de gamay , Les Frères Dutruy	1dl	6.00
	L'esprit de Sainte Margherite , AOP cote de Provence	1dl	6.50
Rouges	Pinot noir , Château de Perroy, AOC La Côte	1dl	6.50
	Cornalin , Varone, AOC Valais	1dl	7.50
	Duché d'Uzes , Vallée du Rhone - France	1dl	8.50

Notre équipe est à votre entière disposition pour tout conseil ou suggestion sur les vins de la semaine.