



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
Soupe de poisson, rouille et croûtons <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	12.00
Salade Discovery, laitue romaine, croûtons, parmesan et sauce César <i>Discovery salad, romano leaves, croutons, parmesan and caesar sauce</i>	16.00
Saumon Fumé, crème aigre au cerfeuil, pommes grenailles en salade <i>Smoked Salmon with chervil sour cream sprout potato salad</i>	19.00
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

PÂTES

Taglioni, poêlée de calameretti <i>Taglioni with calamari</i>	28.00
Trofie au pesto, pignons et tomates confites <i>Pesto trofie with pine nuts and sundried tomatoes</i>	24.00
Pappardelle aux poivrons confits et anchois, coulis de poivrons <i>Pappardelle with confit peppers and anchovies</i>	25.00
Orechiette, crémeux d'aubergines et tuiles de parmesan <i>Orechiette with eggplant and parmesan crisps</i>	26.00

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
Säntis 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

Assortiment de fromages du pays , chutney de fruits <i>Cheese board with chutney</i>	14.00
Salade de fruits frais , servie avec une boule de glace <i>Fresh fruit salad, served with ice cream</i>	9.00
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	8.00
Tarte au citron bio meringuée <i>Lemon tart with meringue</i>	8.00
Nage de fraises et sablé breton <i>Fresh strawberry and biscuits</i>	9.00
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/ France	Poulet	Espagne/ Suisse/ France	
Truite	Atlantique Nord	Perche	Pologne	Féra
Oeufs	Suisse/ France	Veau	Suisse	Estonie/ Suisse

VINS ROUGES

Suisse				
La Côte	Violette des prés , La Maison du Moulin	2015	75cl	60.00
	Pinot Noir , cave Berthaudin	2016	75cl	46.00
Chablais	Pinot Noir Grand Cru , «Clos de la George»	2015	37.5cl	30.00
Tessin	Baiocco , Ticino DOC Merlot, G. Brivio	2015	75cl	53.00
		2015	75cl	55.00
France				
Languedoc	Domaine Mirabel , Les Bancelles	2015	75cl	39.00
Sud-Ouest	Château de Sours , La Constance, Gaillac	2015	75cl	46.00
Vallée du Rhone	Crozes-Hermitage , les Meysonniers Bio	2015	75cl	57.00
		Chateauneuf-du-Pape , Font de Joubert	2015	75cl
Italie				
Piémont	Barbera del Monferrato , La Punta, La Spinosa Alta	2011	75cl	39.00
Espagne				
Rioja	Bodegas Lacus Tan natural	2015	75cl	44.00
		2017	75cl	42.00
Argentine				
Malbec	Altos Las Homigas	2016	75cl	35.00

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
<i>(pommes, nectar d'abricot, poire williams, tomates)</i>		

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 veau à l'huile de truffe (Copeaux de parmesan, huile de truffe, échalotes, ciboulette) <i>Truffle oil veal tartar (parmesan, truffle oil, shallots, chives)</i>	35.00
Tartare de bœuf japonais (Sauce soya, wasabi, feuille de nori, grains de sésame) <i>Japanese beef tartare (soya sauce, wasabi, nori seaweed and parsley)</i>	35.00
Tartare de boeuf antillais (Tomates séchées, ail, coriander, thym, piment, 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 , jus de veau à l'estragon, pommes Darphin <i>Beef fillet, veal stock and tarragon reduction and grilled potatoes</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
Supême de pintade , Guacamole et abricots rôtis, pommes pont-neuf <i>Guinea fowl supreme, guacamole and roasted apricot, pan fried potatoes</i>	31.00

LA SIGNATURE DU CHEF

Maigre en makimono , chutney de concombre et riz blanc aux pousses de soja et sésame <i>Makimono meagre, cucumber chutney with sesame and soja white rice</i>	33.00
---	-------

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

Lavaux	Lune Blanche , Les Frères Dubois	2016	70cl	60.00
La Côte	Chardonnay privilège , Cave Berthaudin	2016	75cl	49.00
	Pinot Gris , Raymond Paccot	2016	75cl	56.00
Chablais	Bex , Domaine du Montet «Taranis»	2014	75cl	40.00
Valais	Johannisberg , Domaine du Mont d'Or, (mi-doux)	2015	37.5cl	36.00
	Trématièrè , Simon Maye et Fils	2016	75cl	49.00
	Petite Arvine , Les Grand'Rayes, Maurice Zufferey	2016	75cl	75.00
	Petite Arvine , Reserves des administrateurs	2015	75cl	52.00

France

Bourgogne	Petit Chablis , Moreau-Naudet	2015	75cl	49.00
	Sancerre Blanc , Les belles dames, Domaine Giton	2016	75cl	59.00

Italie

Sicilia	Anthillia , Donnafugata, IGT	2015	75cl	38.00
----------------	-------------------------------------	------	------	-------

VINS ROSÉS

Suisse

La Côte	Rosé de gamay , Les Freres Dutruy	2016	75cl	42.00
Provence	L'esprit de Sainte Margherite , AOP cote de Provence	2016	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 glaces, au choix

Entrée	5.00
Plat principale	13.00
Dessert	4.00
Menu	19.00

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

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
	Sancerre Blanc , Domaine Gitton	1dl	7.50
	Santa Eulalia , Branco Superieur Avesso	1dl	6.00
Rosé	Rosé de gamay , Les Frères Dutruy	1dl	6.00
	L'esprit de Sainte Margherite , AOP cote de Provence	1dl	6.50
Rouges	Ganoiret , Cuvée Gamaret Garanoir, Hammel SA	1dl	5.50
	Château de Sours , La Constance, Gaillac	1dl	6.50
	Pinot Noir , Les frères Dutruy	1dl	6.50
	Domaine de la Cendrillon , Corbières	1dl	7.50