

LES ENTRÉES

(Apetizers)

SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée 5.95
French onion soup

Soupe du jour 3.95
Soup of the day

SALADES

Salade César 7.50
Cesar salad

Salade verte 4.50
Green salad

Salade C'est la Vie 11.95
(Mesclun de salade, fromage bleu et pommes)
(Green salad, blue cheese and apple)

Salade de la mer 14.95
(Salade, saumon, crevette, vinaigrette maison)
(Salad, salmon, shrimps, home-made dressing)

Salade de Chèvre chaud 11.95
Goat cheese salad

LES MINI-RACLETTES

Raclette 8.95
(Pommes de terre gratinées au fromage raclette,
avec prosciutto)
(Potatoes, prosciutto raclette cheese au gratin)

Raclette du Pêcheur 8.95
(Pommes de terre, saumon gratiné au
fromage à raclette)
(Potatoes, salmon au gratin with raclette cheese)

Raclette Végétarienne 6.95
(Pomme de terre, légumes gratinés au fromage raclette)
(Potatoes, vegetables au gratin with raclette cheese)

Feuilleté de Fruits de Mer 7.95
(Crevettes, pétoncles, sauce à la crème)
(Shrimps, scallops, creamy sauce)

Feuilleté d'Escargots à la crème d'estragon 6.95
Puff pastry with snail and tarragon sauce

LES PÂTES

La Pâte Alfredo 11.95
(Sauce crémeuse au fromage)
(Pasta with creamy cheese sauce)

La Pâte aux escargots, sauce ail et estragon 12.95
Pasta with snails, garlic and tarragon sauce

La Pâte aux fruits de mer 15.95
(Crevettes, pétoncles et moules)
(Pasta with shrimps, scallops & mussel)

La Pâte au Saumon 15.95
Salmon pasta

La Pâte Carbonara 13.95
(Lardons, crème et champignons)
(Bacon, cream and mushrooms)

LES FONDUES AU FROMAGE

LES SUISSES

La Suisse Traditionnelle	16.95
<i>(Préparée avec emmenthal, gruyère et vin blanc, servie avec croûtons)</i> <i>(Cheese fondue with white wine, garlic and croutons)</i>	
La Suisse au Bleu	19.95
<i>(Emmenthal, gruyère et Bleu)</i> <i>(Cheese fondue with Blue cheese)</i>	
La Suisse au Chèvre	19.00
<i>(Cheese fondue with goat cheese)</i>	
La Suisse au Poivre Rose	19.00
<i>(Légèrement aromatisée au poivre rose)</i> <i>(Lightly perfumed with pink pepper corn)</i>	
La Provençale	19.95
<i>(Emmenthal, gruyère, basilic et tomate)</i> <i>(Cheese, basil and tomato)</i>	
La Forestière	19.00
<i>(Emmenthal, gruyère, champignons)</i> <i>(Cheese fondue, mushrooms)</i>	

*

Toutes nos fondues suisses sont servies avec salade maison.

All our fondues are served with home style salad.

Prix par personne, minimum 2 personnes. *Price by person, minimum 2.*

*

LES AJOUTS

Assiette de Prosciutto	7.00	Assiette de viande des Grisons	8.50
Assiette de légumes	6.00		

LES FONDUES À LA VIANDE

Fondue au Poulet	22.00
<i>(Poulet tranché, cuit dans un bouillon)</i> <i>(Slices of chicken you cook in a broth)</i>	
Fondue Bordelaise	23.95
<i>(Cubes de boeuf cuits dans du vin rouge, aromatisés aux herbes)</i> <i>(Beef cubes cooked in red wine herb flavoured)</i>	
Fondue de Fruits de Mer	29.00
<i>(Pétoncles, crevettes et poisson cuits dans un bouillon de poisson)</i> <i>(Sea food scallops, shrimps, fish cooked in broth)</i>	
Fondue de crevettes	33.00
<i>(Grosses crevettes dans un bouillon de fruits de mer)</i> <i>(Large shrimps cooked in broth)</i>	

LES PIERRADES

(Cuisson sur pierre chaude - hot stone cooking)

Assiette du Boucher (Boeuf, magret canard, poulet) (Beef, duck magret, chicken)	29.00	L'Océane (Pétoncles, crevettes, poisson) (Scallops, schrimps, fish)	29.00
Pierrade de Boeuf (Boeuf tranché) (Slices of beef)	23.95	Pierrade au Poulet (Poulet tranché) (Slices of chicken)	22.00

*

Toutes nos fondues et pierrades sont servies avec salade, pommes de terre et sauces maison.

All our fondues are served with green salad, potatoes and home style sauces.

Prix par personne, minimum 2 personnes . *Price by person, minimum 2.*

*

PLATS PRINCIPAUX

Pot-au-feu de la Mer (Grosses crevettes et pétoncles, moules, poissons et légumes cuits dans un fumet de poisson...un délice!) (sea food dish, shrimps, mussels, scallops & fish... delicious!...)	25.00	Le magret de canard, sauce calvados <i>The duck magret with calvados sauce</i>	22.95
Confit de canard (Duck leg confit)	25.00	Poulet sauce estragon (Chicken breast with tarragon sauce)	21.95

*

Toutes nos viandes sont certifiées 'Angus'; les plats principaux sont servis avec pommes de terre ou riz et légumes.

*

MOULES

	Entrée / Starter	Plat / Main dish
Moules Marinières (White wine, shallots, mussels)	6.95	16.95
Moules Dijonnaises (Cream & Dijon mustard)	7.95	17.95
Moules au Bleu (Bleu cheese & cream)	8.95	17.95

(Accompagnés de pommes de terre /
Main comes with plate of potatoes)

LES DESSERTS

Fondue au chocolat (sur commande à votre arrivée) (Avec fruit de saison) <i>(Chocolate fondue with fresh fruits)</i>	9.50
Crème brûlée	6.50
Profiterolles au chocolat <i>Chocolate profiterolles</i>	6.50
Gâteau au chocolat	6.95
Poire Belle Hélène (Glace vanille, poire, sauce chocolat, chantilly) <i>(Vanilla ice cream, pear, chocolat sauce, whipped cream)</i>	5.95
Fraise melba (en saison) (Glace vanille, fraise, chantilly) <i>(Vanilla ice cream, strawberry, whipped cream)</i>	5.95
Banana split (Glace vanille, banane, chocolat, chantilly) <i>(Vanilla ice cream, banana, chocolat, whipped cream)</i>	5.95
Nougat glacé	6.95
Le Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	6.00

BOISSONS

Apéritif	5.50	Perrier	2.50
		Boisson gazeuse	2.00
Bloody Ceasar	6.00	Jus	2.00
		Lait	1.70
Forts	6.00		
Digestifs (réguliers)	6.00		*
Bières bouteille	5.00	Café	1.90
		Thé, tisane	2.00
Bières importées	6.00	Expresso	2.50
		Capuccino	3.50
Cafés spéciaux	6.50	Chocolat chaud	3.00