

BIENVENUE À BORD

Les prix sont affichés en francs suisse
TVA 8,1% et service compris



CARTE DES METS

ENTREES

Salade verte / salade mûlée	8.00 / 12.00
Saladine de Malakoffs	15.00
Tartare de bœuf, toasts (90 gr.)	19.00

PLATS

Tartare de boeuf, frites et toasts (180 gr.)	39.00
Filets de perches meunière, frites et sauce tartare	46.00
Rösti, Tomme Vaudoise panée	29.00

DESSERTS

Meringues, double crème de Gruyère et son coulis de fruits rouges	12.00
Brioche perdue, caramel au beurre salé et sa glace vanille	13.00
Coupe Léman <i>(glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème fouettée)</i>	13.00
Coupe Suisse <i>(glace vanille, éclats de meringues de Gruyère, double crème de Gruyère et son coulis de fruits rouges)</i>	14.00

Nos plats peuvent contenir des allergènes.
Notre personnel se tient à votre disposition pour toute précision à ce sujet.

Du 25 avril au 14 juin 2026

MENUS DU CHEF

Gravelax de saumon fumé,
blinis,
aneth et baies roses

Terrine de campagne,
mesclun
et compotée d'échalotes

Rôti de veau en basse température,
jus à l'ail noir,
potatoes et flan aux champignons

Tarte aux myrtilles, glace vanille

CHF 72.-

SUGGESTION DU CHEF

Filet de truite,
sauce beurre citronné,
riz venere
Poêlée gourmande aux légumes grillés

CHF 32.-

Du 15 juin au 26 juillet 2026

SUGGESTION DU CHEF

Filet de rouget,
piperade,
boulghour aux légumes

CHF 32.-

MENUS DU CHEF

Carpaccio de noix de St Jacques,
rémoulade de céleri aux pommes

Duo d'asperges,
vinaigrette noisettes,
foie gras poêlé

Saltimbocca de veau,
sauce à la sauge,
risotto safrané

Croissant Roll
caramel au beurre salé
glace vanille

CHF 72.-

Du 27 juillet au 13 septembre 2026

MENUS DU CHEF

Terrine de langoustine,
toast

Vol au vent aux champignons

Ombre chevalier,
compotée aux agrumes,
riz Pilaf,
carottes fênes et thé de langoustine

Crumble d'abricots déstructuré
(mousse verveine, abricots rôtis et
crumble)

CHF 72.-

SUGGESTION DU CHEF

Roastbeef,
sauce tartare,
frites et mesclun

CHF 32.-

Du 14 septembre au 11 octobre 2026

SUGGESTION DU CHEF

Dos de sandre,
sauce Bordelaise,
poêlée de choux rouge
polenta crémeuse

CHF 32.-

MENUS DU CHEF

Cromesqui de Tomme Vaudoise

Soupe de panais,
huile de noisettes,
chips de panais et émulsion foie gras

Filet de cerf,
sauce Grand Veneur,
poire à Botzi,
flan champignons et châtaignes,
choux rouge et polenta grillée

Entremet aux marrons
(biscuit sablé, mousse aux marrons et
gelée)

CHF 72.-

MENUS MOUSSAILLON

(6 > 12 ANS) CHF 20.-

Filet de poulet pané
Frites et légumes du moment

Petite meringue, double crème
de la Gruyère , fruits rouges

ou

Glace

ou

Beignets de perches
Frites et légumes du moment

Petite meringue, double crème
de la Gruyère, fruits rouges

ou

Glace



APÉRITIFS & DIGESTIFS

APÉRITIFS

Apérol Spritz	13.00
Limoncello Spritz	13.00
Moscow Mule	13.00
Hugo	14.00
Gin Tonic	14.00
Cocktail sans alcool	12.00
Kir Vin blanc (10 cl)	8.00
Ricard (2 cl / 4 cl)	4.50/7.50
Martini blanc /rouge (4 cl)	7.50
Campari (4 cl)	7.50



DIGESTIFS

Williamine, Abricotine, Kirsh Morand 43% (2 cl)	12.00
Cognac Remy Martin 40% (2 cl)	12.00
Calvados Morin 40% (2 cl)	12.00
Grappa Fior di Vite 40% (2 cl)	8.00
Limoncello 25% (4 cl)	8.00
Amaretto Disaronno 28% (4 cl)	8.00
Gin Hendricks 41.4% (4 cl)	15.00
Rhum Havana Club - 7 ans 40% (4 cl)	15.00
Whisky Ballantines 40% (4 cl)	15.00
Vodka Absolut 40% (4 cl)	15.00



SOFTS & BOISSONS CHAUDES



EAUX MINÉRALES & SODAS

Henniez verte / bleue 50 cl	5.00
Henniez verte / bleue 100 cl	10.00
Rivella rouge 50 cl	5.50
Coca Cola / Zéro 50 cl	5.50
Red Bull, Red Bull Sugarfree et Red Bull pêche blanche 25 cl	5.50
Fanta, Sprite 50cl	5.50
Organics Tonic Water / Ginger Beer / Bitter Lemon 25 cl	5.50
Thé Froid pêche/citron 50 cl	5.50
San Bitter 10 cl	5.50
Granini orange, abricots ou ananas 20 cl	5.00
Ramseier jus de pommes 50 cl	5.50
Sirop 30 cl	3.00

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné/ Thé	4.50
Double Espresso	7.00
Espresso	4.50
Cappuccino	5.50
Renversé	5.50
Chocolat chaud	5.50
Café / Chocolat Viennois	6.50
Verre de lait Suisse	3.00



VINS & BIÈRES

VINS BLANCS

	10 CL	37.5 CL	50 CL	75 CL
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50		32.00	45.00
Domaine des Alouettes, Chardonnay, Genève AOC	6.00			39.00
Johannisberg Mont d'Or "mi-doux", Valais AOC				45.00
Aigle les Murailles, Chablais AOC	8.00	28.00		52.00
Petite Arvine Maurice Gay 1883, Valais AOC	8.50			52.00

VINS ROSÉS

Domaine des Alouettes, rosé de Gamay, Genève AOC				30.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.00		32.00	42.00
Les Mazots, Oeil-de-Perdrix, Valais AOC				35.00

VINS ROUGES

Pinot noir, Domaine des Molards, Genève AOC	6.00			39.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50		32.00	45.00
Maurice Gay 1883, Syrah, Valais AOC				49.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00			52.00
Cornalin Maurice Gay 1883, Valais AOC	10.00			68.00
Savigny-lès-Beaune Le Village Henri de Villamont, France				72.00

PROSECCO & CHAMPAGNE

Prosecco, Henri D.O.C (Italie)	8.00			44.00
Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve (France)	15.00			99.00

BIÈRES

	30/33 CL	50 CL
Boxer Pression	5.50	8.00
Boxer Bouteille	6.50	
Bière sans alcool	5.50	



SUIVEZ-NOUS
SUR LES
RÉSEAUX



CGN 

CARTE DES METS

ENTREES

Salade verte / salade mûlée	8.00 / 12.00
Saladine de Malakoffs	15.00
Tartare de bœuf, toasts (90 gr.)	19.00

PLATS

Tartare de boeuf, frites et toasts (180 gr.)	39.00
Filets de perches meunière, frites et sauce tartare	46.00
Rösti, Tomme Vaudoise panée	29.00

DESSERTS

Meringues, double crème de Gruyère et son coulis de fruits rouges	12.00
Brioche perdu, caramel au beurre salé et sa glace vanille	13.00
Coupe Léman <i>(glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème fouettée)</i>	13.00
Coupe Suisse <i>(glace vanille, éclats de meringues de Gruyère, double crème de Gruyère et son coulis de fruits rouges)</i>	14.00

Nos plats peuvent contenir des allergènes.
Notre personnel se tient à votre disposition pour toute précision à ce sujet.