

SÉLECTION DE VINS SUISSES SELECTION OF SWISS WINES AUSWAHL AN SCHWEIZER WEINEN

Vins blancs / White wines / Weißweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Belles Filles Chardonnay

6.- 39.-

AOC Genève

LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC

7.- 45.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC

8.- 55.-

H.Badoux

VALAIS / WALLIS

Petite Arvine AOC

8.- 55.-

Domaine J.R. Germanier

Vins rouges / Red wines / Rotweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Pinot Noir – Sélection Café Léman

8.- 55.-

Domaine des Balisiers

LAVAUX

Garanoir AOC

6.- 39.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

Vin rosé / Rosé wine / Roséwein

1 dl Bte 70 / 75 cl

Rosé de Gamay AOC

6.- 38.-

Sélection Café Léman

Vaud / Waadt, P. Fonjallaz

Pour plus de choix demander la carte complète des vins et boissons.

For more choices ask for the full wine and drink list. / Für mehr Auswahl fragen Sie nach der vollständigen Wein- und Getränkearte.



**MENU DU CAPITAINE
CAPTAIN'S MENU
MENÜ DES KAPITÄNS**

LA CARTE / MENU

Entrée / Starter / Vorspeisen

17.-

Tartare de saumon Balik, guacamole et focaccia au romarin

Balik salmon tartar, guacamole and rosemary focaccia

Balik-Lachstatar, Guacamole und Rosmarin-Focaccia

Plat / Main

32.-

Suprême de poulet sauté aux épices douces, riz basmati aux légumes, jus réduit
Chicken breast sautéed with sweet spices, basmati rice with vegetables, reduced jus

Hähnchen-Supreme in süssen Gewürzen gekocht,
Basmati-Reis mit Gemüse, eingekochte Sauce

Echo du marché / Market Special

25.-

Filet de lieu noir rôti au thym, riz basmati aux légumes, crème de chorizo
Fillet of coley roasted with thyme, basmati rice with vegetables, chorizo cream
Gebratenes Seelachsfilet mit Thymian, Basmati-Reis mit Gemüse, Chorizo-Creme

Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

25.-

Galette de potiron rôtie, riz basmati aux légumes
et vierge de légumes croquants

Roasted pumpkin patty, basmati rice with vegetables
and vierge sauce with crispy vegetables

Galette mit gebratenem Kürbis,
Basmati-Reis mit Gemüse und knackige Gemüse-Beilage

Desserts

9.-

Clafouti aux cerises, crème anglaise

Cherry clafouti with custard

Clafoutis mit Kirschen, Vanillecreme

MENU CHF 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Tartare de saumon Balik, guacamole et focaccia au romarin

Balik salmon tartar, guacamole and rosemary focaccia

Balik-Lachstatar, Guacamole und Rosmarin-Focaccia

Plat / Main / Hauptgerichte

Suprême de poulet sauté aux épices douces,
riz basmati aux légumes, jus réduit

Chicken breast sautéed with sweet spices,
basmati rice with vegetables, reduced jus

Hähnchen-Supreme in süssen Gewürzen gekocht,
Basmati-Reis mit Gemüse, eingekochte Sauce

Dessert

Clafouti aux cerises, crème anglaise

Cherry clafouti with custard

Clafoutis mit Kirschen, Vanillecreme

MENU MOUSSAILLON / CADET MENU* MENÜ MOUSSAILLON*

CHF 16.-

Poitrine de volaille rôtie et mousseline de pommes de terre

Roasted chicken breast and mashed potato

Gebratene Hühnerbrust und Kartoffel-Mousseline

ou / or / oder

Echo du marché / Market special, 1/2 portion

*

Boule de glace, au choix / Scoop of ice cream, of your choice / Kugel Eis, nach Wahl

ou / or / oder

Salade de fruits de saison et sirop / Seasonal fruit salad and syrup / Obstsalat der Saison und Syrup

*moins de 16 ans / *For children under 16 / *unter 16 Jahren

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included
Im Falle einer Allergie zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter anzusprechen. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken - inkl. MwSt.