

NOS PROPOSITIONS DE L'APRÈS-MIDI

POUR COMMENCER

PLANCHETTE DE NOËL 27. -

TERRINE DE CAMPAGNE, JAMBON À LA TRUFFE, CHARCUTERIE ITALIENNE,
VACHERIN D'ALPAGE DE LA TZINTRE AU LAIT CRU

Feinkostteller mit Käse

Cold cuts board with cheese

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON 31. -

ACCOMPAGNÉ DE SA CONFITURE DE FIGUE, TOASTS ET SALADINE HIVERNALE

Entetopfleber mit Feigeconfit und Toasts

Duck liver, confit of onions and toasts

PLATEAU DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE 24. -

Trüffelschinkenteller und Grissini

Cooked truffle ham board and grissini

BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC 17.50

TOASTS AU BEURRE, ROUILLE DE LA MÉDITERRANÉE

Wild Flusskrebbs Suppe

Wild crayfish soup

CÔTÉ MER

LA FINE DE CLAIRE N° 3 (6 OU 12 PIÈCES) 29. - / 58. -

LÉGÈRE, AVEC UN GOÛT SALÉ ET IODÉ PEU PRONONCÉ

Leicht, gesalzene Geschmack und weniger Jod

Enjoyable marine odor, taste with a good salt and flavour balance

GILLARDEAU SPÉCIALE N°3 (6 OU 12 PIÈCES) 42. - / 84. -

VOLUPTUEUSE ET FERME, FINESSE AROMATIQUE ET PERSISTANCE

Fleischig, fantastische Balance zwischen Salz und süß

Firm texture and unique tasting balance between salty

SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ EN STYLE SASHIMI 28.50

CHOU ROUGE, SAUCE MISO BLANC, GRAINES DE SÉSAME AU WASABI

Leicht geräucherter Lachs als Sashimi-art

Lightly smoked salmon in sashimi style

TARTARE DE BŒUF, FRITES ET TOASTS 30. -

Rindstartar mit Pommes Frites und Toasts

Beef tartare served with toasts and french fries

MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES 32. -

Bouchot Muscheln mit Weisswein, Pommes Frites

Bouchot mussels with marinere, French fries

ASSIETTE DE FROMAGES, DESSERTS ET GLACES DISPONIBLES ÉGALEMENT
L'APRÈS-MIDI

ALLERGIES : NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES. PLEASE ASK THE SERVICE FOR MORE DETAILS ON ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE.

SERVICE ET TVA 8.1 % INCLUS



La Rouvenettaz

MONTREUX
La Rouvenettaz

LE JARDIN D'HIVER