

A la carte, les forfaits « étudiant » et « collaborateur » seront majorés de CHF 10.-
Exception aux personnes mangeant exclusivement végétarien
(ni poisson ni viande).

*To students and collaborators eating « à la carte », CHF 10.- will be added on
meal allowance. Except to the persons eating the entire vegetarian selection
(no meat no fish).*

Visiteurs

Hors-d'œuvre froids

Cold hors-d'œuvres

Magret de canard et pressé de carottes,
vinaigrette à la mangue et pistache
*Magret of duck with pressed carrots,
mango and pistachio vinaigrette* 22.00

Mousse de saumon fumé d'Ecosse sur poireaux d'hiver,
aigre-doux à l'orange sanguine
*Mousse of smoked Scottish salmon on winter leeks,
sweet and sour sauce with blood orange* 22.00

Salade d'endives et barbe des capucins aux pommes et noix
Endives and radicchio salad with apples and walnuts 15.00

Salade verte de saison, vinaigrette à l'italienne
Seasonal green salad, Italian dressing 11.00

Potage

Soup

Soupe de moules gratinée à la crème de curry,
paillette croustillante
Gratinated mussel soup with curry cream and crispy straw 11.00

Hors-d'œuvre chauds

Warm hors-d'œuvres

Risotto aux « trois » crevettes, beurre homardine
Risotto with « three » prawns, butter homardine 26.00

Rognons de veau sautés,
mousseline de pommes de terre violettes et oignons nouveaux
*Sautéed calf kidneys, mousseline of violet potatoes
and spring onions* 25.00

Poisson

Fish

Filets de rougets grillés, fricassée de supions et chorizo,
sauce à l'encre de seiche
*Grilled fillets of red mullet, fricassee of baby squid and chorizo,
nero sauce* 42.00

Viandes

Meat dishes

Cassoulet gourmand au vin jaune et à la truffe
Cassoulet gourmand au vin jaune and truffle 38.00

Tournedos poêlé et foie gras de canard fondu,
daube de champignons des bois
*Pan-fried tournedos and melted foie gras of duck,
daube of wild mushrooms* 45.00

A la carte, les forfaits « étudiant » et « collaborateur » seront majorés de CHF 10.-
Exception aux personnes mangeant exclusivement végétarien
(ni poisson ni viande).

*To students and collaborators eating « à la carte », CHF 10.- will be added on
meal allowance. Except to the persons eating the entire vegetarian selection
(no meat no fish).*

Visiteurs

Végétarien

Vegetarian dish

Tartelette aux courgettes et salade frisée, Vinaigrette à la ratatouille <i>Tartlet of zucchini and curly lettuce salad with a ratatouille vinaigrette</i>	22.00
--	-------

Fromages

Cheeses

L'assortiment de fromages vous est proposé sur chariot <i>Selection of cheeses served from the trolley</i>	8.-
---	-----

Desserts

Le dessert, au gré de votre envie <i>The dessert, according to your preferences</i>	9.-
--	-----

Croustillant au praliné et citron et son sorbet vanillé
Praline and lemon "croustillant" and its vanilla sherbet

ou / or

Petit savarin au chocolat, compote au vin de Moury, glace pistache
Little chocolate savarin, Moury wine compote, pistachio ice cream