

# Lounge

TAPAS  
12h00 – 23h00

<b>Pizza truffe d'été</b> Summer truffle pizza • Pizza mit Sommertruffel	30
<b>Planche de viande séchée</b> Dried beef platter • Walliser Trockenfleisch Teller	35
<b>Naan au sérac d'alpage - livèche et jambon cru</b> Serac cheese naan, maggi herb and raw ham • Naan mit Liebstöckel, Frischkäse von der Alp und Rohschinken <i>Disponible aussi sans jambon • Vegetarian option without ham available • Vegetarische Option ohne Schinken verfügbar</i>	12
<b>CRISPY SHAKE</b> Tartare de saumon - jalapeño, riz frit croustillant Creamy spicy salmon tartar - jalapeño, crispy fried rice • Würziges Lachstatar - Jalapenô, knuspriger Reis	29 4pce
<b>CRISPY MAGURO</b> Tartare de thon - cébette, riz frit croustillant Creamy spicy tuna tartar - spring onion, crispy fried rice • Würziges Thunfischtartar - Frühlingszwiebeln, knuspriger Reis	29 4pce

## LES CLASSIQUES 12h00 – 23h00

<b>Club sandwich</b> Dinde <i>ou</i> saumon - avocat Turkey <i>or</i> salmon - avocado • Truthahn <i>oder</i> Lachs-Avocado	32/35
<b>Salade César</b> Poulet caramel et coco <i>ou</i> gambas et avocat Coconut and caramel chicken <i>or</i> king prawns and avocado • Kokosnuss und Karamell Poulet <i>oder</i> Garnelen und Avocado	29/32
<b>Tortiglioni sauce tomate du Chef</b> Tortiglioni with Chef's tomato sauce • Tortiglioni mit Chef's Tomatensauce	24
<b>Tortiglioni sauce arrabiata</b> <i>Recette Signature du Groupe Michel Reybier Hospitality</i> Tortiglioni with arrabiata sauce • Tortiglioni mit Arrabiata Sauce	24
<b>Linguine saumon à la crème</b> Linguine with salmon and cream • Linguine mit Lachs-Rahmsauce	28
<b>Linguine Bolognese</b> Linguine Bolognese	26
<b>Ambassador Burger au bœuf, fromage raclette</b> Ambassador beef burger with raclette cheese • Ambassador Rindsburger mit Raclette Käse	38
<b>Steak de poulet au miso raz el-hanout</b> Chicken marinated with raz el hanout miso • Miso und Raz el-hanout marinierte Pouletbrust	39
<b>Fish &amp; chips saumon, sauce tartare du Chef</b>  Salmon Fish & chips, Chef's tartare sauce • Lachs Fish & Chips, Chef's Tartarsauce	34

 2CHF reversés à la Fondation Genolier • 2CHF are donated to the Genolier Foundation • 2CHF werden an die Genolier Foundation gestiftet

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.  
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs Suisse, taxes et service compris  
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inklusive

Net prices in Swiss Francs, tax and service included

Notre Chef Exécutif Yann Kriba et sa brigade vous proposent une carte de saison et des produits majoritairement suisses.

## LES ENTREES

### STARTERS

12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

<b>Carpaccio de fera des lacs suisses</b>	24
Pêche blanche et fenouil brun 🌿 Fera carpaccio, white peach and dark fennel Felchen Carpaccio, weisser Pfirsich und Fenchel	
<b>Soupe froide de concombre</b>	18
Radis, huile au sureau de nos forêts et granité rosé La Mascaronne Cold cucumber soup, radish, vegetable oil perfumed with elderflower from our forest and rosé granité La Mascaronne Kalte Gurkensuppe, Rettich, selbstgemachtes Holunderöl und Granité vom Rosé La Mascaronne	
<b>Tartare de veau suisse, abricot du Valais, Sbrinz et génépi 🌿</b>	26
Swiss veal tartar, Valais apricot Sbrinz cheese and genipi Schweizer Kalbstarter, Aprikose aus dem Wallis, Sbrinz und Genepi	
<b>Coeur de burrata à la crème double de Gruyère</b>	27
Tomates cerises et sauge 🌿 Burrata with double cream from Gruyère, cherry tomatoes and sage Burrata vom Greyerzer Doppelrahm, Cherry Tomaten und Salbei	

🌿 Herbes aromatiques provenant de notre jardin

## LES PLATS

### MAIN COURSES

12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

<b>Omble suisse confit</b>	38
Purée de pomme de terre saveur bouillabaisse et ratatouille citronnée Arctic char confit, bouillabaisse flavored mashed potatoes, ratatouille and lemon Seesaibling, Kartoffel Mousseline mit Bouillabaisse parfümiert, Ratatouille mit Zitrone	
<b>Filet de bœuf suisse</b>	55
Vierge aux fruits des bois, duxelles de chanterelles et mousseline de navet Swiss beef fillet, wild berry sauce, chanterelles duxelles and turnip mousseline Schweizer Rindsfilet, Waldbeeren Sauce, Pfifferlinge und Mousseline von Navet	
<b>Risotto à la truffe d'été, carciofini et lard de Colonnata</b>	40
Summer truffle risotto, artichoke and lardo di Colonnata Risotto mit Sommertruffel, Artichoken und Colonnata Speck <i>Disponibile aussi sans le lard • Vegetarian option without bacon available • Vegetarische Option ohne Speck verfügbar</i>	
<b>Cœur d'artichaut</b>	31
Sabayon « Jeeper » et feuilles d'artichaut comme chez maman Artichoke heart, «Jeeper» champagne sabayon and Mum's artichoke leaves Artischockenherzen, Jeeper Champagner Sabayon und Artischockenblätter	
<b>Côte de veau suisse milanaise <i>Recette Signature du Groupe Michel Reybier Hospitality</i></b>	62
Mousseline de pommes de terre et légumes de saison Swiss veal rib « à la milanaise », potato mousseline and seasonal vegetables Schweizer Kalbskotelette Milanaise, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse	

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.  
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs Suisse, taxes et service compris  
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inklusive  
Net prices in Swiss Francs, tax and service included