

TERTIANUM

Le Pavois


Les Entrées & Salades



V Feuilles vertes tendres du maraîcher CHF 8.00
Green salad leaves

V Farandole de crudités de nos jardins CHF 12.00
Mixed salad from our gardens

V Samossas au chèvre et miel et sa salade printanière CHF 22.00
Goat cheese samosa with honey and spring leaves

 Méli-mélo de dés de caille tiède et asperges blanches CHF 24.00
Warm Diced quail with white asparagus

Le Potage



V Potage du jour CHF 8.50
Soup of the day

Les Tartares

Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée 90 gr. CHF 24.00
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût 180 gr. CHF 39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion uniquement)
Petite portion de frites supplémentaire CHF 5.50

*A la « Minute » beef tartar with olive oil perfumed with truffles
and Parmesan cheese seasoned according to your taste
served with toasts and fries (large portion only)*

Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten

Merci de signaler vos intolérances au personnel de service

If you are suffering from a food allergy or intolerance, please contact our service staff




TERTIANUM

Le Pavois

Les Poissons

- | | | |
|--|---|-----------|
|  | Filet d'omble chevalier pôlé à la vaudoise, sauce beurre blanc et fines herbes
<i>Vaudoise way Pan fried Arctic Char, fine herbes and butter sauce</i> | CHF 37.00 |
|  | Filets de perche meunière, sauce tartare
<i>Perch fillets "meunière", tartare sauce</i> | CHF 39.00 |
|  | Filet de féra du Léman, beurre à l'aneth et baies roses
<i>Leman Fera Filet with dill butter and pink berries</i> | CHF 36.00 |
|  | Darne de saumon au gingembre et baies roses
<i>Salmon darne with pink berries and ginger</i> | CHF 36.00 |

Les Viandes

- | | | |
|--|---|-----------|
|  | Blanc de poulet Tandoori et ses pluches de coriandre
<i>Tandoori chicken flavored with coriander</i> | CHF 32.00 |
| | Escalope de veau panée façon viennoise
<i>Viennoise veal escalope</i> | CHF 42.00 |
|  | cœur de filet de bœuf et sa crèmeuse de morilles
<i>Beef Tenderloin and creamy morel sauce</i> | CHF 54.00 |
|  | Mignons de porc snackés, sauce Roquefort papillon
<i>Pork tenderloin with blue cheese sauce</i> | CHF 39.00 |

Nos viandes et poissons sont accompagnés d'un bouquet de légumes de saison

A choix : pommes allumettes, pommes de terre nature, riz, tagliatelle

Meats and fishes are served with seasonally available vegetables

According to your preference: matchstick potatoes, boiled potatoes, rice, tagliatelle pasta

TERTIANUM

Le Pavois

Pâtes et risotto

Tagliatelle al dente au saumon frais et fumé, pluches de roquette
et crème safranée

Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream

CHF 26.00



Risotto aux asperges et son pesto à l'ail des ours

Asparagus risotto with wild garlic pesto

CHF 24.00

Pour que nos Juniors deviennent grands...



Spaghetti et coulis de tomates fraîches

Spaghetti and fresh tomato sauce

CHF 12.50



Filets de perche meunière

Perch filets "Meunière"

CHF 19.00

Escalope de poulet panée

Bread crumbed chicken breast escalope

CHF 15.50

Fromages



Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette

Plate of cheese selection

CHF 14.00

Sur demande, une sauce sans gluten peut être élaborée pour poissons et crustacés.

A gluten free sauce can be cooked for fish and seafood on request.

TERTIANUM

Le Pavois

Desserts

Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	CHF 14.00
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	CHF 12.00
Tarte ou gâteau maison du moment <i>Homemade tart or cake of the day</i>	CHF 6.00
Parfait glacé à la mandarine et noix de pécan <i>Mandarin and pecan iced parfait</i>	CHF 14.00

Coupes, Glaces et Sorbets

COUPE PAVOIS EXOTIQUE Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion, fruits exotiques parfumés au rhum <i>Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sorbet, exotic fruits with a dash of rum</i>	CHF 14.50
COUPE FRAÎCHEUR Framboises fraîches sur sorbet de citron et cassis <i>Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet</i>	CHF 14.00
COUPE TRILOGIE Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly <i>Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream</i>	CHF 14.00
COUPE ROMANOFF Glaces vanille et fraise, coulis fraise, meringue et fraises fraîches <i>Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries</i>	CHF 14.00

TERTIANUM

Le Pavois

COUPE COLONEL

Lemon sherbet and vodka

CHF 14.50

COUPE DANEMARK

Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

CHF 14.50

CAFÉ GLACÉ et son ristretto corsé

Ice coffee

CHF 14.00

CASSATTA À LA SICILIENNE, maraschino

Cassata à la sicilienne with maraschino

CHF 11.50

Parfums des Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Pistache,
Coco, Jamaïque

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mocca, Fudge, Pistachio,
Coconut, Jamaican*

la boule CHF 4.20

Citron, Mangue, Abricot, Cassis, Framboise

Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry

Chef de cuisine

Chief

Michael Schreckling

Responsable restauration

Restaurant Manager

Marco Piredda

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.1% incl.

All prices are in CHF, VAT 8.1% incl.

TERTIANUM

Le Pavois

DECLARATION D'ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Le bœuf (filet):	Irlande, Suisse
Le bœuf (tartare):	Suisse
Le veau:	Suisse
Porc:	Suisse
Caille:	France
Les filets de perche:	ATN – FAO27
Le saumon:	Norvège
L'omble:	Islande
Féra:	Suisse, France

Si vous avez des questions sur l'origine, la déclaration et les substances allergènes, nos responsables de service et de cuisine se feront un plaisir de vous renseigner à tout moment. En cas d'entrées multiples, l'origine est spécifiée sur la carte de menu.

* Cette viande peut avoir été produite avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques.

** Cette viande peut avoir été produite à l'aide de stimulateurs de performance ou non, tels que des antibiotiques.

*** D'une forme d'élevage non autorisée en Suisse

Nous vous souhaitons un bon appétit.
Votre équipe de restauration

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons sans alcool

Minérales

Sprite, jus de pommes	33cl	CHF	5.20
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	CHF	5.20
Rivella rouge, bleu	33cl	CHF	5.20
Thé froid citron, pêche	33cl	CHF	4.60
Thé froid citron, pêche	20cl	CHF	3.40
Schweppes tonic, lemon	20cl	CHF	5.20
San Pellegrino Bitter	10cl	CHF	5.20
Rhazünser, Arkina bleu	80cl	CHF	8.80
Rhazünser, Arkina bleu	40cl	CHF	5.00
Valser classic et silence	50cl	CHF	6.30
Nectar de fruits (Grannini / Michel)	20cl	CHF	5.50
Jus de fruits frais	20cl	CHF	6.50

Boissons chaudes

Café		CHF	4.10
Thé		CHF	4.10
Cappucino		CHF	4.50
Renversé		CHF	4.50
Chocolat chaud		CHF	4.50
Ovomaltine		CHF	4.50

Sportif 3dl

Sprite verre	30cl	CHF	3.70
Eau gazeuse	30cl	CHF	3.60
Lait froid	30cl	CHF	3.50

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées

Bières

Feldschlösschen 0.0%	33cl	CHF 5.80
Feldschlösschen pression	20cl	CHF 3.80
Feldschlösschen pression	25cl	CHF 4.40
Feldschlösschen pression	50cl	CHF 6.40
Grimbergen pression	25cl	CHF 6.00
Grimbergen pression	50cl	CHF 9.00

Apéritifs et Bitters

Martini	15%	4cl	CHF 6.50
Cynar	16.5%	4cl	CHF 6.50
Campari	23%	4cl	CHF 6.50
Suze, Porto Sandemann	20%	4cl	CHF 6.50
Pastis 51, Ricard	45%	4cl	CHF 4.50
Fernet Branca	42%	4cl	CHF 6.30
Coupe de Champagne Laurent Perrier		10cl	CHF 16.00
Kir Royal		10cl	CHF 16.00
Kir vin blanc		10cl	CHF 5.50

Gin, Vodka et Tequila

Gordon's gin	37.5%	4cl	CHF 11.00
Bacardi blanc, brun	37.5%	4cl	CHF 11.00
Vodka absolut	40%	4cl	CHF 11.00
Tequila	40%	4cl	CHF 11.00

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées suite

Whiskies

Johnnie Walker Red label	40%	4cl	CHF 11.00
Johnnie Walker Black label	40%	4cl	CHF 14.00
Ballentine's	40%	4cl	CHF 11.00
Cardhu 12 Ans	40%	4cl	CHF 16.00
Lagavulin 16 Ans	40%	4cl	CHF 16.00

Eaux-de-Vie et Digestifs

Armagnac	40%	4cl	CHF 8.50
Calvados	40%	4cl	CHF 8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	4cl	CHF 10.50
Eaux-de-Vie de Pomme, Pruneau	40%	2cl	CHF 4.50
Grappa Amarone, Grappa de Cornalin,	41%	2cl	CHF 8.50
Williamine, Abricotine, Kirsch	40%	2cl	CHF 6.50
Marc de Bourgogne	40%	2cl	CHF 6.50
Coing	43%	2cl	CHF 6.50
Framboise	42%	2cl	CHF 6.50
Vieille Prune	41%	2cl	CHF 6.50
Limoncello	30%	2cl	CHF 6.50

Liqueurs

Maraschino	20%	2cl	CHF 7.50
Cointreau	40%	2cl	CHF 8.50
Bailey's Irish Cream	17%	2cl	CHF 9.50
Amaretto	28%	2cl	CHF 9.50

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.