

LES ENTRÉES & SALADES

V	Feuilles vertes tendres du maraîcher <i>Tender green salad from the market</i>	8.00
V	Farandole de crudités de nos jardins <i>Mixed salad from our gardens</i>	12.00
	Tartare de saumon et St-Jacques aux baies roses et coriandre <i>Salmon and scallop tartare with pink berries and coriander</i>	23.50
	Fricassée de champignons de saison, crème fraîche et ciboulette <i>Fricassee of seasonal mushrooms, fresh cream and chives</i>	26.00
	Terrine de foie gras de canard mi-cuit et son biscuit au vin cuit <i>Semi-cooked duck foie gras terrine with cooked wine biscuit</i>	29.00

LE POTAGE

V	Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8.50
----------	------------------------------------------	------

LES TARTARES





Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée	90 gr.	24.00
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût	180 gr.	39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion seulement)		
	petite portion, suppl. frites	5.50
<i>« 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)</i>		

Merci de signaler vos intolérances au personnel de service





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



LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE

	Filet de sole façon meunière et son émulsion de beurre persillé <i>Fried filet of sole and its emulsion of parsley butter</i>	46.00
	L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare <i>The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	38.00
	Pavé de saumon de l'atlantique rôti sur peau et son beurre au cresson de fontaine <i>Atlantic salmon steak roasted on skin and cress butter</i>	36.00
	Queues de crevettes géantes snackées en papillon, sauce au curry vert et coco <i>Giant shrimp tails snacked in butterfly, green curry sauce and coconut</i>	38.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Cœur de filet de bœuf façon tournedos et son foie gras de canard poêlé <i>Heart of beef fillet tournedos style and his pan-fried foie gras</i>	47.00
	Mignons de porc poêlés, crémeuse aux chanterelles d'été <i>Porc fillet mignon, cream with summer chanterelles</i>	34.00
	Côtelettes d'agneau snackées autour d'un bouquet d'herbes aromatiques et son jus à la menthe <i>Lamb cutlets fried with bouquet of aromatic herbs and mint juice</i>	39.00
	Paillard de veau grillé, beurre café de Paris <i>Grilled escalope of veal, butter Café de Paris.</i>	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

PÂTES ET RISOTTO

Risotto crémeux parfumé à la truffe et son pavé de foie gras poêlé 28.00
Creamy risotto flavored with truffle and pan-fried foie gras

 Ravioli aux aubergines et son coulis de tomates épicé 24.00
Eggplant ravioli with spiced tomato pulp

Tagliatelle aux deux saumons et crème fraîche 26.00
Tagliatelle with two salmon and fresh cream

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

 Spaghetti et coulis de tomates fraîches 12.00
Spaghetti and fresh tomato sauce

 Filets de perche meunière 19.00

Perch fillets fried with butter

Escalope de poulet panée 15.00
Bread crumbed chicken breast escalope

PROVENANCE DES VIANDES/ORIGIN OF MEAT

Boeuf/beef:	Suisse/Switzerland, France/France
Agneau/lamb:	Nouvelle-Zélande/New Zealand
	Suisse/Switzerland, Australie/Australia
Veau/veal:	Suisse/Switzerland

FROMAGES

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette 14.00
Plate of cheese selection

**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**

DESSERTS

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12.00
Verrine rhubarbe-vanille <i>Rhubarb-vanilla cup</i>	10.50
Clafoutis à la cerise <i>Cherry clafoutis</i>	11.00
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Panna cotta ananas-mangue et citron vert <i>Pineapple - mango and lime panna cotta</i>	12.50
Moelleux au chocolat des Caraïbes et sa glace vanille <i>Caribbean chocolate cake, with vanilla ice cream</i>	15.00
Tarte ou gâteau maison du moment / <i>Home-made tart or cake</i>	6.00

Chef de cuisine
Chef
Michael Schreckling

Responsable restauration
Restaurant Manager
Pierre-André Bosson

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.
All prices are in CHF, VAT 7.7% incl.

COUPES, GLACES ET SORBETS

Coupe Pavois exotique 13.50
Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion,
fruits exotiques parfumés au rhum
*Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sherbet,
exotic fruits with a dash of rhum*

Coupe Fraîcheur 12.50
Framboises fraîches sur sorbets citron et cassis
Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet

Coupe Trilogie 12.50
Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly
Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream

Coupe Romanoff 13.50
Glaces vanille et fraise, coulis fraise, meringue et fraises fraîches
Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries

Coupe Colonel 13.50
Lemon sherbet and vodka

Coupe Danemark 13.50
Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

Café glacé et son ristretto corsé 12.50
Ice coffee

Cassatta à la sicilienne, maraschino 11.50
Cassata à la sicilienne with maraschino

PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Pistache, Coco,
Jamaïque
*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mocca, Fudge, Pistachio, Coconut,
Jamaican*

Citron, Mangue, Abricot, Cassis, Framboise la boule 3.80
Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry per scoop 3.80