

LES ENTRÉES & SALADES

- V** Feuilles vertes tendres du maraîcher 8.00
Tender green salad from the market
- V** Farandole de crudités de nos jardins 12.00
Mixed salad from our gardens
- V** Feuilleté croustillant farci d'une poêlée de champignons de saison 22.50
à la crème fraîche et ciboule
*Flaky pastry stuffed with fried seasonal mushrooms,
Fresh cream and spring onions*
- Cocktail d'avocat et crevettes roses 21.00
Avocado and prawn cocktail
- Tartare de crabe épicé aux piments doux et fruits de la passion 23.50
Crabe tartare spiced with sweet pepper and passion fruit

LE POTAGE

- V** Potage du jour 8.50
Soup of the day

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
- « 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)

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 d'omble chevalier d'Islande poêlé, sauce au vin blanc et chanterelles sautées 34.00
Fried filet of char from Iceland, sauce with white wine
-  L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare 38.00
The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce
-  Escalope de saumon snachée sur peau, crémeuse aux baies roses et fines herbes 36.00
Fried salmon on the skin, cream with pink berries and herbs
-  Brochette de crevettes à la mangue et curry vert 38.00
Shrimp skewer with mango and green curry

LES PRODUITS DE LA TERRE

-  Pavé de filet de bœuf au poivre vert de madagascar 47.00
Beef tenderloin steak with green pepper from Madagascar
-  Filet mignon de porc snacké à la moutarde gros grains et pluches d'estragon frais 34.00
Fried fillet of pork with granary mustard and tarragon sprigs
-  Emincé de veau à la crème 38.00
Sliced veal with cream

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



V Risotto Carnaroli aux cêpes et sommité de cerfeuil 27.00
Carnaroli risotto of porcini mushrooms and chervil heads

Ravioloni farçi à la ratatouille, sauce au chorizo et olives 24.00
Ravioloni with ratatouille, chorizo sauce and olives

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

V 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
Crème brûlée vanille <i>Vanilla flavoured crème brûlée</i>	10.50
Crumble fruits des bois <i>Crumble with forest fruits</i>	11.00
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Soufflé glacé Grand-Marnier <i>Iced soufflé with Grand Marnier</i>	13.50
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