

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
	Feuilleté de ris de veau et crémeuse aux morilles <i>Veal sweetbread puff pastry with creamy morels</i>	23.50
	Cocktail d'avocat et crevettes roses <i>Avocado and prawn cocktail</i>	21.00
V	Eventail de tomates et mozzarella di bufala à l'huile d'olive et basilic <i>Tomato slices and mozzarella bufala with olive oil and basil</i>	22.00

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 féra du léman snacké et son beurre blanc à l'aneth <i>Fried Féra filet from Lake Lemman and its white butter with dill</i>	34.00
	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 rôti sur peau, sauce armoricaine aux moules <i>Roasted salmon steak and Armorican mussel</i>	36.00
	Brochette de crevettes à la mangue et curry vert <i>Shrimp skewer with mango and green curry</i>	38.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Pavé de filet de bœuf au poivre vert de madagascar <i>Beef tenderloin steak with green pepper from Madagascar</i>	47.00
	Filet de canette des Landes rôti aux baies roses, réduction balsamique à la framboise <i>Roasted Landes duck fillet with pink berries, Raspberry balsamic reduction</i>	39.00
	Paillard de veau pané façon viennoise <i>Vienna - style breaded veal escalope</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 à la bresaola, tomate et pluches de roquette Risotto of bresaola, tomato and rocket leaves	23.00
Spaghetti aux vongoles et crème de safran <i>Spaghetti with clams and saffron cream</i>	25.00

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

 Spaghetti et coulis de tomates fraîches <i>Spaghetti and fresh tomato sauce</i>	12.00
 Filets de perche meunière <i>Perch fillets fried with butter</i>	19.00
Escalope de poulet panée <i>Bread crumbed chicken breast escalope</i>	15.00

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 <i>Plate of cheese selection</i>	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**

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