

LES ENTRÉES & SALADES

V	Feuilles vertes tendres du maraîcher <i>Tender green salad of the market, dressing of your choice</i>	8.00
V	Farandole de crudités de nos jardins <i>Mixed salad, dressing of your choice</i>	12.00
V	Mille-feuille aux asperges vertes et morilles <i>Mille-feuille with green asparagus and morels</i>	22.50
	Tartine croustillante au foie gras de canard poêlé à la fleur de sel de Guérande <i>Crispy bread with duck liver and salt from Guérande</i>	29.00
	Assiette valaisanne - Assorted cold cuts and cheese plate	24.50




LE POTAGE

	Crème d'asperges et pluches de cerfeuils <i>Cream of asparagus and chervil</i>	9.50
--	---	------

LES TARTARES

Tartare de bœuf "minute" au couteau, parfumé à l'huile de truffes et Parmesan, pimenté à votre goût	petite	24.00
	grande	39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion seulement) « Minute » beef tartar with truffle oil and Parmesan cheese chips seasoned according to your taste		
served with toasts and fries (large portion only)	petite portion, suppl. frites	5.50

LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE





-  Filet de féra du Léman poêlé à la vaudoise 34.00
Fillet of pollan from Lemman lake fried in Vaudois style
-  L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare 38.00
The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce
-  Pavé de saumon snacké sur un radeau d'asperges, 36.00
beurre blanc aux baies roses
*Salmon quickly seared on a raft of asparagus,
white butter with pepper*



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.

LES PRODUITS DE LA TERRE

-  Ris de veau croustillants aux asperges 31.00
Crispy veal sweetbreads with asparagus
-  Côtes et chops d'agneau snackés sur un jus aux senteurs de la Garrigue 39.00
Panfried lamb chops with Garrigue style gravy
-  Tournedos Belle Hélène 48.00
Poêlé, garni de pommes paille, fonds d'artichauts et béarnaise
with straw potatoes, artichoke bottoms and bearnaise sauce
-  Suprême de poulet élevé au maïs rôti, sauce à l'ail des ours 26.50
Roasted chicken breast with wild garlic sauce

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

PÂTES

Spaghetti carbonara 19.00
Spaghetti carbonara

 Ravioli au citron et ricotta, coulis de tomates épicées 24.00
Citrus ravioli and ricotta, spiced tomato coulis

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

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

 Filets de perche meunière 19.00
Perch fillets "meunière"

Escalope de poulet panée 15.00
Breadcrumbs chicken breast escalope

POVENANCE 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

DESSERTS

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12.00
Palette de quatre sorbets sur tuile croquante <i>Plate of four sorbets on thin biscuits</i>	13.50
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Moelleux au chocolat des Caraïbes et sa glace vanille <i>Rich Carribean chocolate cake, with vanilla ice cream</i>	15.00
Tarte ou gâteau maison du moment / <i>Home-made tart</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

<u>Coupe Pavois exotique</u>	13.50
Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion, fruits exotiques parfumés au rhum <i>Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sherbet, exotic fruits with a dash of rhum</i>	
<u>Coupe Fraîcheur</u>	12.50
Macédoine de fruits frais sur sorbets citron et cassis <i>Lemon and blackcurrant sherbet with a fresh fruit salad</i>	
<u>Coupe Midinette</u>	12.50
Glace mocca et fraise, meringue et pêche, sauce aux fraises <i>Mocca and strawberry ice cream, meringue and peach, strawberry topping</i>	
<u>Coupe Italie</u>	13.50
Glaces stracciatella et chocolat, sauce au chocolat et maraschino <i>Stracciatella and chocolate ice cream, chocolate topping and maraschino</i>	
<u>Coupe Colonel</u>	13.50
<i>Lemon sherbet and vodka</i>	
<u>Coupe Danemark</u>	13.50
Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate topping	
<u>Café glacé</u> et son ristretto corsé	12.50
<i>Ice coffee</i>	
<u>Cassatta</u> à la sicilienne, maraschino	11.50
Cassata à la sicilienne with maraschino	

PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

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

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

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