



## POUR COMMENCER... TO BEGIN...

**Caponatina de thon, baguettine aux olives**  
Tuna caponatina, toasted olive baguette

38.-

**Poulpe au miel de lavande et citron**  
Snacked octopus, vinaigrette with lavender honey and lemon

36.-

**Veau façon vitello tonnato, anchois**  
Vitello tonnato-style veal, anchovy

38.-

À PARTAGER (*SERVIS POUR 2*) TO SHARE (*SERVED FOR 2*)

**Melon Charentais et pastèque,  
viande de bœuf séchée du Valais**

Melon and watermelon,  
shavings of dried beef from Valais

42.-

## FRAÎCHEUR VÉGÉTARIENNE DU MARCHÉ FRESH VEGETARIAN DISH FROM THE MARKET

**Tomate «Cœur de bœuf» Suisse,  
mozzarella et vieux balsamique**

Swiss «Cœur de bœuf» tomato,  
mozzarella cheese and aged Balsamic

34.-

**Salade de quinoa, avocat et féta marinée**

Quinoa salad, avocado and marinated feta

24.-

## PASTA & GNOCCHI

**Linguine aux tomates, olives Taggiasche**

Tomato linguine, Taggiasche olives

36.-

**Gnocchi de pomme de terre à la tomate**

Potato gnocchi, tomato sauce

36.-

## LE POISSON FISH

**Filets de Rouget, fenouil, émulsion bouillabaisse**

Red mullet fillets, fennel, bouillabaisse emulsion

68.-

**Bar Riviera, fleurs de courgettes en aioli, artichauts**

Riviera style sea bass fillet, zucchini blossom, artichokes

58.-

## LA VIANDE MEAT

**Côtes d'agneau, gremolata, légumes grillés**  
Lamb chops, gremolata, grilled vegetables

66.-

**Poulet grillé aux aromates,  
gnocchi de pomme de terre à la tomate**  
Grilled chicken, rosemary juice, potato gnocchi,  
Tomato sauce

54.-

**Filet de bœuf Suisse, pommes grenailles  
et oignons nouveaux, béarnaise**

Swiss beef fillet, roasted new potatoes  
and spring onions, béarnaise sauce

72.-

**Tartare de bœuf Suisse,  
sucrine façon niçoise et pommes frites**

Swiss beef tartare, niçoise-style sucrine-lettuce  
and french fries

46.-

## LES GARNITURES SIDE DISHES

**Fleurs de courgettes farcies, coulis de tomates**  
Stuffed blossom zucchini, tomato coulis

14.-

**Gnocchi de pomme de terre**  
Potato gnocchi

12.-

**Légumes de saison grillés**  
Seasonal grilled vegetables

12.-

**Pommes grenailles au thym**  
Roasted new potatoes and thyme

12.-

**Pommes frites**  
French fries

12.-

**Cœur de sucrose**  
Sucrose lettuce

12.-



## LES GOURMANDISES DU SUD HAPPY ENDING...

**Tropézienne à la fleur d'oranger**  
Tropézienne with orange blossom

16.-

**Tarte crémeuse au citron**  
Creamy lemon pie

16.-

**Tiramisu aux fruits rouges**  
Tiramisu with red fruits

18.-

**Crème brûlée vanille Bourbon**  
Crème brûlée with Bourbon vanilla

16.-

**Salade de fruits frais**  
Fresh fruit salad

14.-

### GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

**1 boule / scoop**

5.-

**2 boules / scoops**

10.-

**3 boules / scoops**

14.-

*Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache*

*Sorbets: framboise, citron, mangue*

*Ice creams: vanilla, chocolate, pistachio*

*Sorbets: raspberry, lemon, mango*

## CRÈMES GLACÉES & SORBETS ENSOLEILLÉS RIVE DROITE RIVE DROITE ICE CREAM & SORBETS

*Crèmes glacées: Calisson, Tiramisu, crème brûlée*

*Sorbets: fraise & basilic*

*Ice creams: Calisson, Tiramisu, crème brûlée*

*Sorbets: basil & strawberry*

### VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire  
Please inform us of any food allergies

### PROVENANCES ORIGINS

**Veau / Poulet: Suisse**

Veal / Chicken: Switzerland

**Agneau: Irlande**

Lamb: Irlande

**Rouget / Poulpe: Atlantique**

Red mullet / Octopus: Atlantic

**Bar: Méditerranée**

Sea bass: Mediterranean

**Thon: Océan Indien**

Tuna: Indian Ocean

*T.V.A. et service inclus*

*V.A.T. and service included*

*Tous nos prix sont en Chf*

*All our prices are in Swiss franc*

WIFI CODE HP / 2022