

Carte de Midi

Nos entrées ...

	Entrée	Plat
St Jacques sur lit de céleri rémoulade aux pommes, marinière de coques à la vinaigrette aux fruits de la passion	16.00	32.00
Champimacparis, sur gorgonzola et mascarpone, mesclun de salade à l'huile de noisette	12.00	24.00
Velouté de bolet et foie gras de canard accompagné de pain grillé	12.00	
Salade gourmande de chevreuil aux saveurs automnales	17.00	35.00
Terrine de foie gras marbré d'aiguillettes de canard, salsifis confits et confiture de potiron	15.00	32.00

Nos propositions servies uniquement le midi ...

Entrecôte de bœuf, 200 grammes, beurre maison pommes frites fraîches maison et salade	29.50
Suprême de poulet grillé, sauce au citron, pommes frites fraîches maison et salade	22.50
Salade César de poulet grillé, croûtons et tomates	24.00
Dos de saumon grillé, sauce vierge et garniture du jour	27.00

Nos incontournables ...

	Petite faim faim	Grande
Salade de poulet Metropolis, poulet au curry, ananas, filets d'amandes grillées, quelques suprêmes de pamplemousse 26.00	20.00	
Carpaccio de bœuf à la vinaigrette légère à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et foie gras	24.00	30.00
Nem de chèvre au piment doux, caramel de tomate et Vinaigrette tapenade	20.00	26.00
Tartare de saumon Norvège au citron vert et yogourth nature sur salade de saison	24.00	30.00
Tartare de bœuf traditionnel assaisonné par nos soins, Salade et pommes frites fraîches	24.00	30.00

Nos pâtes fraîches et risotto ...

Giganti neri au saumon à la crème de gingembre	24.00
Risotto carnaroli aux bolets roquette	27.00
Lasagne maison d'aubergines à la parmigiana	26.00
Tortellini ricotta épinard à la crème de truffe	26.00

Nos pâtes et risotto sont accompagnés d'une salade de saison

Nos Gourmandises ...

Assiette de fromages	12.00
Gâteau coulant au chocolat et sa glace vanille	12.00
Crème brûlée à la poire William	12.00
Tiramisu à la mangue	12.00
Paris Brest à la mousse de marrons et whisky, coulis framboise	12.00
Crumble de figues, fin jus de sangria et Sorbet orange sanguine	12.00

**Notre chef de cuisine,
Thierry Carré
et son équipe vous souhaitent
un bon appétit**

Provenance des viandes

Bœuf

Suisse

Chevreuil

Autriche - Allemagne

Canard

France

Poulet

Suisse – France – Brésil - Hongrie

**(peut avoir été produit avec des antibiotiques comme stimulateur
de croissance)**

**Nous sommes à votre entière
disposition pour vos repas
de fin d'année**

Menu spécial dès 10 personnes

**Merci de vous renseigner auprès de
notre personnel**

Carte du Soir

Nos entrées ...

	Entrée	Plat
St Jacques sur lit de céleri rémoulade aux pommes, marinière de coques à la vinaigrette aux fruits de la passion	16.00	32.00
Champimacparis, sur gorgonzola et mascarpone, mesclun de salade à l'huile de noisette	12.00	24.00
Velouté de bolet et foie gras de canard accompagné de pain grillé	12.00	
Salade gourmande de chevreuil aux saveurs automnales	17.00	35.00
Terrine de foie gras marbré d'aiguillettes de canard, salsifis confits et confiture de potiron	15.00	32.00

Nos incontournables ...

	Petite faim faim	Grande
Salade de poulet Metropolis, poulet au curry, ananas, filets d'amandes grillées, quelques suprêmes de pamplemousse 26.00	20.00	
Carpaccio de bœuf à la vinaigrette légère à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et foie gras	24.00	30.00
Nem de chèvre au piment doux, caramel de tomate et Vinaigrette tapenade	20.00	26.00
Tartare de saumon Norvège au citron vert et yogourth nature sur salade de saison	24.00	30.00
Tartare de bœuf traditionnel assaisonné par nos soins, Salade et pommes frites fraîches	24.00	30.00

Nos pâtes fraîches et risotto ...

Giganti neri au saumon à la crème de gingembre	24.00
Risotto carnaroli aux bolets roquette	27.00
Lasagne maison d'aubergines à la parmigiana	26.00
Tortellini ricotta épinard à la crème de truffe	26.00

Nos pâtes et risotto sont accompagnés d'une salade de saison

Nos poissons ...

Black tigers grillées, mangue buturnot, salsifis à la cacahuète et coriandre fraîche	37.00
Saumon grillé à l'huile d'olive, gâteau de pommes de terre vitelotte et vinaigrette tiède de champignons	36.00
Filet de lotte rôti au four, gnocchi de potiron, suc de homard à l'estragon	39.00

Nos viandes ...

Le cheeseburger Métropolis, salade coleslow, pommes frites Fraîches et ketchup maison	29.00
Entrecôte de bœuf grillée, échalotes confites au Porto et légumes du moment	39.00
Volaille panée « herbépices », gnocchi tomates grappe, olives basilic	34.00
Filet mignon de porc sauté mouchou, nouilles cébettes et Bonite séchée	36.00
Pastilla de chevreuil aux fruits d'automne, sauce griottes hot spicy	39.00

Provenance des viandes

Bœuf	Suisse
Porc	Suisse
Chevreuil	Autriche - Allemagne
Canard	France
Poulet	Suisse – France – Brésil - Hongrie

**(peut avoir été produit avec des antibiotiques comme stimulateur
de croissance)**

Nos Gourmandises ...

Assiette de fromages	12.00
Gâteau coulant au chocolat et sa glace vanille	12.00
Crème brûlée à la poire William	12.00
Tiramisu à la mangue	12.00
Paris Brest à la mousse de marrons et whisky, coulis framboise	12.00
Crumble de figues, fin jus de sangria et Sorbet orange sanguine	12.00

NOS PROPOSITIONS DE MENU AUTOMNE 2011

Champimacparis sur gorgonzola et mascarpone, mesclun de salade à l'huile de noisette

ou

Tartare de bœuf traditionnel assaisonné par nos soins

ou

Tartare de saumon Norvège au citron vert et yogourt nature sur salade

ou

Salade Metropolis, poulet au curry, ananas, filets d'amandes grillées, suprême de pamplemousse

Ou

Salade gourmande de chevreuil aux saveurs automnales

☞ ☛ ☞ ☛ ☞ ☛ ☞ ☛

Volaille panée « herbépices », gnocchi tomates grappe, olives basilic

ou

Entrecôte de bœuf grillée, échalotes confites au Porto et légumes du moment

Ou

Saumon grillé à l'huile d'olive, gâteau de pommes terre vitelotte et vinaigrette tiède de champignons

ou

Risotto carnaroli aux bolets roquette

☞ ☛ ☞ ☛ ☞ ☛ ☞ ☛

Gâteau coulant au chocolat et sa glace vanille

ou

Crème brûlée à la poire William

ou

Crumble de figues, fin jus de sangria et sorbet orange sanguine

Fr. 50.— par personne

A choix 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Fr. 65.— par personne

A choix 2 entrées, 1 plat et 1 dessert

ou

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert