

## **POUR LE LUNCH**

---

Plat du Jour : 19.- / Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 25.- / Menu du Déjeuner: 29.-

## **POUR L'APERO**

---

Planchette de Viande Séchée de l'Arnaud 18.-

Planchette de : Gruyère 18 Mois - Vacherin Fribourgeois - Chèvre Français 17.-

## **ENTREES**

---

Salade d'Asperges Vertes  
Sésame - Soja 18.-  
Green Asparagus Salad - Sesame - Soya

Carpaccio de Boeuf  
Roquette - Parmesan 18.-  
Beef Carpaccio - Rocket - Parmesan

Croustillant de Volaille  
Jeunes Pousses - Marmelade Citron 19.-  
Crunchy Poultry - Salad - Lemon

Ceviche de Saumon  
Leche de Tigre - Chips Patate Douce 21.-  
Salmon Ceviche - Leche del Tigre

## **PLATS**

---

Risotto - Gambas  
Fèves - Citron Vert 29.-  
Gambas - Risotto - Broad Beans - Lime

Dos de Cabillaud  
Petits Pois Menthe - Emulsion Brandade - Olive 36.-  
Cod fish - Peas - Mint - Olive

Filet de Loup  
Fenouil Sauvage - Courgettes - Morilles 38.-  
Sea Bass - Fennel - Zucchini - Morels

Suprême de Pintade  
Aubergine - Légumes Printaniers 39.-  
Guinea Fowl - Eggplant - Spring Vegetables

Faux Filet de Boeuf  
Mousseline - Sauce Poivrade 42.-  
Sirloin Steak - Mashed Potato - Pepper Sauce

Côte de Bœuf Suisse « Molard » **Pour Deux**  
Pommes de Terre confites - Jus de Boeuf 120.-  
Rib Eye Steack - Potatoes Confit - Served for two

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et travaillés maison par notre chef

# BISTRO DE LA TOUR

## **FROMAGES**

---

*Planchette de Fromage*  
*Gruyère 18 Mois - Vacherin Fribourgeois - Chèvre Français* 17.-  
*Cheese Platter*

## **DESSERTS**

---

*Dessert du Moment* 9.-  
*Dessert of the Day*

*Assortiment de Glaces et Sorbets Maison*  
*Tuile au Sésame* 12.-  
*Home-made Ice Cream & Sorbet*

*Mascarpone - Fraises - Speculos* 13.-  
*Mascarpone - Strawberry - Speculos*

*Biscuit Café - Chantilly Chocolat*  
*Sorbet Rhubarbe* 13.-  
*Coffee Biscuit - Chocolat Chantilly - Rhubarb*

*Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais et travaillés maison par notre chef*