

LA CARTE D'AUTOMNE DES PHILOSOPHES



Pour commencer

- ✓ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes * 11 CHF
- ✓ **L'entrée du jour** 9 CHF
- ✓ **Salade d'artichaut à la truffe d'été** (avec foie gras +5 CHF) 25 CHF
champignon de Paris, roquette et parmesan
- ✓ **Poêlée de girolles fraîches en persillade** 23 CHF / 35 CHF
moelle de bœuf et bouillon aux herbes

Continuons avec nos viandes

- ✓ **Filet de bœuf** de la boucherie du Molard grillé 47 CHF
beurre de moelle— env. 180 gr., frites et légumes
- ✓ **Joue de bœuf au vin rouge confite 48h** 38 CHF
Mousseline de pommes de terre et légumes de saison

La broche

- ✓ **Demi-poulet suisse rôti à la broche** (oui oui, la vraie broche 😊) 28 CHF
pommes grenailles, haricots verts et 3 sauces maison (pili-pili, barbecue et jus de rôti)

Les poissons

- ✓ **Sole de petite pêche** meunière des Philosophes (ail, échalote, persil) 45 CHF
Purée de pommes de terre et haricots verts
- ✓ **Sole de petite pêche** grillée, sauce vierge 42 CHF
Purée de pommes de terre et haricots verts
- ✓ **Pavé de thon grillé** mariné au sésame 36 CHF
Mousseline de pommes de terre et légumes de saison

Les tartares : préparés par nos soins

- ✓ **Tartare de Boeuf « les Philosophes »** ou selon vos goûts -180 gr. 35 CHF
- ✓ **Tartare de Saumon cru et Saumon fumé par nos soins** 32 CHF
« les Philosophes » ou selon vos goûts - 150 gr.

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade *, des toasts et du beurre*

** à base de noix*

PS pour nos amis végétariens : n'hésitez pas à nous demander ce que le chef peut vous proposer. Il s'adapte à vous !

Nos menus de la semaine (sur l'ardoise)

♥ Le plat du jour	20 CHF
Entrée du jour (seule)	9 CHF
Entrée & plat ou Plat & dessert	25 CHF
Entrée, plat et dessert	30 CHF
Dessert (seul)	8 CHF

Les douceurs

♥ Tartelette aux fruits du moment et crème double de Gruyère	12 CHF
♥ Figues rôties au miel, crumble noisette et glace au yaourt	12 CHF
♥ Crème brûlée à la pistache	11 CHF
♥ Café ou thé gourmand et ses gourmandises	10 CHF
♥ Dessert du jour	8 CHF
♥ Mousse au chocolat à la fleur de sel	11 CHF

Les glaces et sorbets artisanaux

- ♥ **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - double crème et meringue - yaourt 5 CHF/boule
- Sans lactose** : vanille - chocolat
- Sorbets** : abricot du valais - citron vert - fraise - orange sanguine - pêche de vigne

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+2 CHF la boule)

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre hôte de table
TVA 8% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Léman*

