

LA CARTE D'AUTOMNE DES PHILOSOPHES



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes * 11 CHF
- ▼ **Salade d'artichaut à la truffe d'été** (avec foie gras +5 CHF) 25 CHF
champignon de Paris, roquette et parmesan
- ▼ **Artichaut en fleur, farce d'os à moelle et lard sec** 18 CHF
(version végétarienne : farce à la buratina à la tartufata)
- ▼ **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
- ▼ **Poitrine de cochon fermier massé à la bière**, aux épices, 37 CHF
confit 48 heures, pommes de terre grenailles sautées et champignons
- ▼ **Joue de bœuf au vin rouge confite 48h** 38 CHF
Mousseline de pommes de terre et légumes de saison

La broche

- ▼ **Demi-poulet rôti suisse à la broche** (oui oui, la vraie broche 😊) 28 CHF
pommes grenailles, haricots verts et 3 sauces maison (pili-pili, barbecue, 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 aux épices 36 CHF
Purée de pommes de terre et courgettes grillées

* à base de noix

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 « les Philosophes » ou selon vos goûts - 150 gr. 32 CHF

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

** vinaigrette 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 !*

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
- ▼ 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

