

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- 🍷 **Salade mesclun et légumes croquants, vinaigrette Philosophes \*** 11 CHF
- 🍷 **Soupe au pistou, tapenade et ses croûtons** 18 CHF
- 🍷 **Terrine de foie gras au porto, au cognac et quatre-épices** 24 CHF  
toasts aux noisettes
- 🍷 **Aumônière de tomme Vaudoise aux noisettes du Piémont** 17 CHF  
chiffonnade de jambon Serrano
- 🍷 **Œuf coulant sur sa poêlée de champignons, copeaux de truffes** 24 CHF  
Roquette aux senteurs de truffe
- 🍷 **Assiette de 3 fromages** 12 CHF  
Gruyère, vacherin, reblochon

## Continuons avec nos viandes

---

- 🍷 **Cœur d'entrecôte, beurre Bercy, toast de moelle** 42 CHF  
frites et légumes de saison
- 🍷 **Pithiviers de pigeon et foie gras** 39 CHF  
légumes de saison
- 🍷 **Filet de bœuf au sautoir et foie gras poêlé, jus aux truffes,** 62 CHF  
mousseline de pommes de terre condimentée à la betterave  
et au vinaigre de banyuls
- 🍷 **Souris d'agneau, jus à la cardamome** 46 CHF  
mousseline de pommes de terre et billes de courgettes
- 🍷 **Vol au vent de volaille et ris de veau, morilles et vin jaune** 38 CHF  
nouilles fines et asperges
- 🍷 **Pieds de cochon farcis, millefeuille de pommes de terre** 36 CHF  
poêlée de puntarelle

## La broche

---

- 🍷 **Demi-poulet suisse, rôti à la broche** 32 CHF  
(oui oui, la vraie broche ☺)  
pommes de terre grenailles, légumes, jus à la sauge et au thym

## Les poissons

---

- 🍷 **Quenelles de brochet et langoustine** 38 CHF  
crèmeux de crustacés et riz basmati aux légumes
- 🍷 **Pavé de thon grillé au sésame noir et flocons de bonite séchée** 36 CHF  
mousseline de panais au wasabi
- 🍷 **Loup grillé**, mousseline de pommes de terre,  
légumes de saison et sauce vierge 45 CHF
- 🍷 **Raviole de tourteau maison** 46 CHF  
bouillon d'étrille à la citronnelle
- 🍷 **Saint-Pierre rôti au lard de Colonnata** 38 CHF  
navets au crèmeux de champignons

## Le végétarien

---

- 🍷 **Risotto aux morilles et copeaux de truffes melanosporum** 42 CHF

## Les tartares : *préparés par nos soins*

---

- 🍷 **Tartare de Boeuf « les Philosophes »** -130 gr 28 CHF  
-180 gr 38 CHF
- 🍷 **Tartare de Bœuf italien** 42 CHF
- 🍷 **Tartare aux 2 saumons** 38 CHF

🍷 **Tartare de thon à l'asiatique** 38 CHF

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

*\* vinaigrette à base de noix*

## Les douceurs

---

- 🍷 **Moelleux aux deux chocolats** 13 CHF  
sorbet framboise
- 🍷 **Crème brûlée à la vanille** 12 CHF
- 🍷 **Crèmeux de citron de Menton et sa meringue** 13 CHF
- 🍷 **Café ou thé gourmand** et ses gourmandises 13 CHF

## Les glaces et sorbets artisanaux

---

🍷 **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - 5 CHF/boule  
double crème et meringue – Yaourt - Nuty

**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)*

*Le chef travaille uniquement avec des produits frais et de saison, c'est pourquoi l'ardoise des suggestions change chaque semaine*

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

