

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

🍷	Salade mesclun et légumes croquants, vinaigrette Philosophes *		11 CHF
🍷	Artichaut en fleur, cœur de moelle et noix Option végétarienne : cœur de burrata à la tartufata		24 CHF
🍷	Gaspacho de légumes et sa burratina		16 CHF
🍷	Salade italienne et son involtini de jambon au chèvre et basilic		18 CHF
🍷	Demi-melon Charentais et sa chiffonnade de Serrano		16 CHF
🍷	Antipasti et sa focaccia		18 CHF
🍷	Le Bowl des Philosophes	<i>entrée :</i>	16 CHF
		<i>plat :</i>	28 CHF

Continuons avec nos viandes

🍷	Cœur d'entrecôte, beurre Bercy toast de beurre de moelle, frites et légumes de saison	-200g : -300g :	36 CHF 45 CHF
🍷	Tournedos de lapereaux aux abricots du Valais polenta safrané, scarola et tomates confites		35 CHF
🍷	Paillard de veau roulé comme un saltimbocca jus au marsala et purée de panais vanillé		42 CHF

La broche

- 🍷 **1/2 poulet rôti aux herbes et épices à la broche** 32 CHF
(oui oui, la vraie broche ☺)
Jus à l'estragon, frites et légumes du marché

Les poissons

- 🍷 **Dorade grillé (500g)** 45 CHF
mousseline de pommes de terre, légumes de saison et sa sauce vierge
- 🍷 **Pavé de thon grillé à l'asiatique** 36 CHF
mousseline de céleri au wasabi et pak choï
- 🍷 **Poêlée de seiches en persillade** 36 CHF
riz vénéré comme un risotto au jus de crustacé
- 🍷 **Turbot rôti à la ciboulette** 42 CHF
Petits pois au lard Colonnata et chanterelles

Le végétarien



Les tartares : *préparés par nos soins*

- 🍷 **Tartare de Bœuf « les Philosophes »** -130 gr 28 CHF
-180 gr 38 CHF
- 🍷 **Tartare de Bœuf italien** 42 CHF
- 🍷 **Tartare de thon à l'asiatique** 38 CHF
- 🍷 **Tartare aux deux saumons** 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
glace meringue et double crème
- 🍷 **Crème brûlée à la vanille** 12 CHF
- 🍷 **Café ou thé gourmand** et ses gourmandises 13 CHF
- 🍷 **Salade de fruits frais** 10 CHF
- 🍷 **Tarte aux myrtilles et amande** 12 CHF
glace meringue

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 travail 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