

# 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 24 CHF  
Option végétarienne : cœur de burrata à la tartufata
- Terrine de foie gras mariné au cognac, porto et aux 4 épices 24 CHF  
pain aux noisettes
- Poêlée de champignons, épinard, courge 19 CHF  
senteurs de truffe et œuf coulant
- Crème Dubarry à la truffe d'automne 18 CHF  
tartine de fromage frais
- Ravioles de poulet à la citronnelle, gingembre et sésame 20 CHF  
sur son lit de choux frisé

## Continuons avec nos viandes

---

- Cœur d'entrecôte, beurre Bercy -200g : 36 CHF  
toast de beurre de moelle, frites et légumes de saison -300g : 45 CHF
- Joue de porcelet à la Genevoise 36 CHF  
polenta crémeuse et légumes de saison
- Parmentier de canard confit 36 CHF  
mousseline de potimarron et de pommes de terre, foie gras et mesclun
- Navarin d'agneau aux olives vertes 33 CHF  
risoni comme un risotto et légumes glacés

## La broche

---

- Suprême de poulet GRTA, juste snacké 32 CHF  
patates douces rôties au thym, légumes de saison et jus corsé  
(oui oui, la vraie broche ☺)

## Les poissons

---

- Daurade grillée 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
- Filet d'Omble chevalier confit à l'huile de bergamote 36 CHF  
mousseline de choux-fleurs aux senteurs de noisettes et légumes de saison
- Ravioles de langoustines au chorizo et à la mozzarella 47 CHF  
tombée d'épinards à la crème de parmesan et poêlée de légumes, jus serré d'homard





## Le végétarien

---

- Risotto au butternut et truffes d'automne 36 CHF  
petits légumes et pecorino à la truffe

## 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 de saumon au miso	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 glace meringue et double crème	13 CHF
 Figues rôties au vinaigre de Banyuls glace meringue et double crème	13 CHF
 Café ou thé gourmand et ses gourmandises	13 CHF
 La coupe des Philosophes	13 CHF
 La coupe Manzana	13 CHF
 Assiette de 3 fromages	12 CHF

## Les glaces et sorbets artisanaux

---

🍷 **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - double crème et meringue – Yaourt - Nuty 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)*

*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*

