

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- 🍷 **Salade mesclun et légumes croquants, vinaigrette Philosophes *** 12 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
- 🍷 **Soupe à l'oignon gratinée au cheddar et ses petits croûtons** 17 CHF
- 🍷 **Salade de lentilles de Sauvigny** 18 CHF
œuf coulant





Continuons avec nos viandes

- 🍷 **Entrecôte grillée, beurre Bercy** -200g : 45 CHF
toast de beurre de moelle et légumes de saison
- 🍷 **Estouffade de bœuf bourguignonne** 38 CHF
Linguines et ses petits légumes
- 🍷 **Poitrine de cochon massée à la bière et caramélisée aux épices** 36 CHF
houmous d'artichauts au wasabi et sésame grillées

La broche

- 🍷 **Poulet suisse GRTA rôti** 32 CHF
légumes glacés, pommes de terre grenailles 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
-  **Sole grillée ou meunière** 45 CHF
mousseline de pommes de terre et légumes
-  **Ravioles de langoustines au chorizo et à la mozzarella** 40 CHF
tombée d'épinards au parmesan et artichauts à la barigoule

Le végétarien

-  **Risotto à la truffe et morilles** 38 CHF

Les tartares : *préparés par nos soins*

-  **Tartare de Bœuf « les Philosophes »** -130 gr 28 CHF
-180 gr 38 CHF
-  **Tartare de thon à l'asiatique** 38 CHF
-  **Tartare aux 2 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 2 chocolats 13 CHF
glace meringue et double crème
- Crème brûlée au caramel beurre salé 13 CHF
- Café ou thé gourmand et ses gourmandises 13 CHF
- La coupe des Philosophes 13 CHF
- Assiette de 3 fromages 12 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 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*

