

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes * 12 CHF
- ▼ **Pressé de déclinaison de tomates et mozzarella, pesto** 16 CHF
- ▼ **Cromesquis de pied de cochon** 17 CHF
Sauce gribiche, pickles de légumes, poireau et vinaigrette
- ▼ **Feuilleté de saumon fumé maison et asperges violettes** 19 CHF
Sauce soubise aux crustacés
- ▼ **Asperges vertes et blanches rôties** 24 CHF
Œuf coulant et sauce morilles

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Entrecôte de 200g** 45 CHF
Sauce morilles, frites maison et poêlée de légumes
- ▼ **Le Burger des Philosophes au veau** 28 CHF
Pain maison à l'origan, tomate confite, mayonnaise au jus de viande et câpres, frites maison
- ▼ **Suprême de poulet GRTA aux citrons confits et fleur d'origan** 32 CHF
Frites maison et poêlée de légumes
- ▼ **Poitrine de cochon aux agrumes** 36 CHF
Écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes de saison
- ▼ **Souris d'agneau, sauce au vin rouge** 42 CHF
Risotto à l'eau de tomates et roquette
- ▼ **Onglet de veau grillé** 36 CHF
Cœur de palmier à la moëlle, légumes grillés et huile d'herbes

Les poissons

- ▼ **Loup entier grillé** 42 CHF
Sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes et ratatouille
- ▼ **Sole entière grillée ou meunière** 44 CHF
Écrasé de pommes de terre aux herbes et ratatouille
- ▼ **Mi-cuit de thon en croûte d'herbes** 36 CHF
Mousseline de haricots rouges au piment d'Espelette et ratatouille
- ▼ **Médailles de lotte juste snackés** 36 CHF
Soupe de poivrons et légumes glacés, riz safrané
- ▼ **Poêlée de calamars** 32 CHF
Riz basmati aux légumes

Le végétarien

- ▼ **Risotto aux asperges** 30 CHF
Champignons et légumes verts

Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ **Le Tartare de Bœuf « les Philosophes »** -130 gr : 28 CHF
-180 gr : 38 CHF
- ▼ **Le Tartare de Bœuf à la provençale** -180 gr : 40 CHF
- ▼ **Le Tartare de Thon à l'asiatique** -150 gr : 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 vanille
- ☛ **Sablé Breton** 12 CHF
Crème citron et fraises de Cléry, pralin et noix de pécan
- ☛ **Ananas confit au caramel épicé** 12 CHF
Sorbet citron vert, émulsion et crumble de noix de coco
- ☛ **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 - Nuty

Sorbets : abricot du valais - citron vert - framboise - orange sanguine - pêche de vigne -
pomme verte

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+3 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*

