

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF  
Vinaigrette des Philosophes\*
- ▼ **Foie gras poché dans un bouillon de crustacés à la citronnelle** 24 CHF  
Julienne de légumes
- ▼ **Tarte fine de tomates cerises** 19 CHF  
Mousse de burrata et pistou
- ▼ **Gaspacho de pastèque, tomates, basilic et menthe** 16 CHF  
Mozzarella
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 19 CHF  
Cœur de burratina et tartufata

## Continuons avec nos viandes

---

- ▼ **Le cœur d'Entrecôte au beurre de truffes et fleur de sel de Guérande** 48 CHF  
Légumes de saison et frites maison
- ▼ **Le Burger à l'italienne des Philosophes** 29 CHF  
Pain maison aux olives noires, steak haché, mozzarella, tomates, sauce basilic et frites maison
- ▼ **Ris de veau aux morilles** 42 CHF  
Mousseline de petits pois et légumes de saison
- ▼ **Suprême de Poulet GRTA** 32 CHF  
Fricassée de chanterelles et pleurotes, jus réduit au thym et mousseline de carottes
- ▼ **Filet d'Agneau en croûte de Provence** 36 CHF  
Aubergine aux citrons et pommes de terre grenailles au thym et romarin

## Les poissons

---

- ▼ **Sole entière grillée ou meunière** 48 CHF  
Écrasé de pommes de terre aux herbes et ratatouille
- ▼ **Loup entier grillé** 42 CHF  
Écrasé de pommes de terre aux herbes, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Carpaccio de Saumon Label Rouge aux agrumes** 34 CHF  
Frites maison et salade
- ▼ **Queue de Homard en kadaif** 44 CHF  
Mousseline de brocolis, légumes glacés et jus corsé

## Le végétarien

---

- ▼ **Gnocchis de pommes de terre maison** 29 CHF  
Chanterelles, roquette et tomates cherry

## Les tartares : préparés par nos soins

---

- ▼ **Le Tartare de Bœuf « les Philosophes »**  
-130 gr : 28 CHF  
-180 gr : 38 CHF
- ▼ **Ceviche de Daurade au lait de coco, avocat et coriandre** -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
- ☛ **Crème brûlée à la vanille et fève de tonka** 11 CHF
- ☛ **Sable Breton aux citrons et framboises** 12 CHF
- ☛ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ☛ **Soupe de fraises et framboise** 13 CHF  
Sorbet orange sanguine et meringue
- ☛ **Coupe des Philosophes** 12 CHF  
Sorbet citron vert arrosé de son limancello maison

## Les glaces et sorbets artisanaux

---

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

**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 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Léman*

