

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Endives au jambon gratinées au vieux gruyère** 17 CHF
Sauce chimichurri
- ▼ **Poulpe frit** 21 CHF
Sauce XO, légumes grillés au vieux balsamique
- ▼ **Ravioles de soubressade** 21 CHF
Poêlée de chanterelles et bouillon de bœuf parfumée aux herbes fraîches
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF
Cœur de burratina et tartufata
- ▼ **Poêlée de chanterelles et pleurotes en persillade** 18 CHF
Œuf parfait, salade de roquette et parmesan aux senteurs de truffes

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'entrecôte Black Angus** 48 CHF
Sauce morilles, farandole de légumes et frites maison
- ▼ **Le Burger de bœuf 100 % Suisse** 29 CHF
Pain maison aux sésame, mayonnaise basilic, salade sucrine, aubergine confite, scamorza fumée et frites maison
- ▼ **Suprême de poulet GRTA** 32 CHF
Bouillon safrané au chorizo, frites maison et pois gourmands
- ▼ **Filet d'agneau cuit au sautoir en croûte de roquefort** 42 CHF
Fricassée de pleurotes crémeuses aux herbes, légumes de saison et foin de poireaux
- ▼ **Onglet de bœuf à l'échalote** 25 CHF
Frites maison et légumes grillés

Les poissons

- ▼ **Daurade grillée** 42 CHF
Écrasé de pommes de terre aux herbes, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Fish & Chips de cabillaud** 32 CHF
Sauce tartare et frites maison
- ▼ **Sole grillée ou meunière** 48 CHF
Écrasé de pommes de terre aux herbes et ratatouille

Le végétarien

- ▼ **Gnocchis de pommes de terre à l'origan** 34 CHF
Chanterelles et petits légumes

Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ **Le Tartare de Bœuf « les Philosophes »**
-130 gr : 28 CHF
-180 gr : 38 CHF
- ▼ **Le Tartare de thon à la mangue, 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 banane
- ▼ **Crème brûlée au carambar** 10 CHF
- ▼ **Tarte aux figues** 13 CHF
Réduction de balsamique et framboises, glace crème double
- ▼ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ▼ **Coupe des Philosophes** 12 CHF
Sorbet citron vert arrosé de son limoncello maison

Les glaces et sorbets artisanaux

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

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*

