

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- 🍷 **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
vinaigrette des Philosophes*
- 🍷 **Déclinaison de tomates** 15 CHF
pistou et crumble aux noix
- 🍷 **Houmous d'artichauts à l'huile de noisette** 18 CHF
crevettes marinées au pistou de coriandre
- 🍷 **Croustillant de chèvre** 17 CHF
salade de légumes grillés, roquette au vieux balsamique
- 🍷 **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF
cœur de burratina et tartufata
- 🍷 **Soupe de lentilles et son foie gras poêlé** 24 CHF
poêlée de champignons, raviole de coppa croustillante au poivre malabar

Continuons avec nos viandes

- 🍷 **Cœur d'entrecôte Black Angus** 48 CHF
sauce morilles, farandole de légumes et frites maison
- 🍷 **Le Burger de veau** 29 CHF
pain maison au sésame, mayonnaise basilic, salade verte, aubergine confite, scamorza fumée et frites maison
- 🍷 **Suprême de poulet GRTA** 32 CHF
jus court au citron et fleur d'origan. Légumes verts et pommes de terre grenailles rôties
- 🍷 **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 veau** 28 CHF
jus réduit et poivre de Timut, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles rôties
- 🍷 **Estouffade de bœuf à la bourguignonne en cassoton** 34 CHF
pommes de terre vapeur aux légumes

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
gorgonzola, champignons 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 truite et féra fumée à la curcumine** -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
- 🍷 **Riz au lait à la noix de coco et coulis de mangue** 9 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 - double crème et meringue - banane 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*

