

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- 🍷 **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
vinaigrette des Philosophes*
- 🍷 **Gyozas maison au poulet et crevettes** 21 CHF
à la citronnelle, bouillon asiatique
- 🍷 **Tomme Vaudoise lardé** 17 CHF
salade mesclun et légumes croquants
- 🍷 **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF
cœur de burratina et tartufata
- 🍷 **Velouté de topinambours aux senteurs de truffe** 18 CHF
œuf parfait et chanterelles
- 🍷 **Roulé de Bresaola** 18 CHF
roquette, parmesan, huile aux senteurs de truffe et houmous aux épices

Continuons avec nos viandes

- 🍷 **L'entrecôte et sa sauce morilles** 42 CHF
farandole de légumes et frites maison
- 🍷 **Poitrine de cochon d'Appenzell cuite lentement** 34 CHF
massé aux herbes d'Appenzell, écrasé de pommes de terre, légumes de saison et frites maison
- 🍷 **Sauté d'agneau dans son jus façon apicius** 36 CHF
fruits secs, pommes de terre grenailles et légumes verts
- 🍷 **Burger de veau à la Dijonnaise** 29 CHF
confit oignons confits en tempura, mayonnaise, cresson et frites maison
- 🍷 **Parmentier de lièvre** 32 CHF
potimarron, noisettes torréfiées et salade mesclun

Les poissons

- 🍷 **Daurade grillé** 42 CHF
écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes automnale et sauce vierge
- 🍷 **Ombre Chevalier cuit à l'unilatéral** 38 CHF
mousseline de brocolis, endives braisées et carottes glacées à l'orange et beurre blanc
- 🍷 **Queue de Cigale de mer au tandoori** 44 CHF
spaghettis de courge, pâtes fraîches à l'encre de seiche
- 🍷 **Sole grillée ou meunière** 48 CHF
écrasé de pommes de terre aux herbes et poêlée de légumes

Le végétarien

- 🍷 **Le Risotto végétarien** 36 CHF
Potimarron, morilles, fèves, tartufata et parmigiano reggiano

Les tartares : *préparés par nos soins*

- 🍷 **Le Tartare de Bœuf « les Philosophes »**
-130 gr : 28 CHF
-180 gr : 38 CHF
- 🍷 **Le Tartare de loup à l'huile d'amande et orange** -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
- ☪ **Brie de Meaux truffé maison** 12 CHF
pain perdu
- ☪ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ☪ **Sablé Breton** 12 CHF
crémeux citron et meringue
- ☪ **Coupe des Philosophes** 12 CHF
sorbet citron vert arrosé de son limoncello
- ☪ **Assiette de trois fromages de la fromagerie LeBleu !** 13 CHF
salade mesclun
- ☪ **Trilogie de crèmes brûlées** 11 CHF
vanille-chocolat, pistache et chocolat-noisette croustillante
- ☪ **Banane grillée et caramélisée** 11 CHF
sauce chocolat et crème mascarpone

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