

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF  
Vinaigrette des Philosophes\*
- ▼ **Salade de légumes grillés** 19 CHF  
Chèvre chaud à la pancetta et sauce vierge aux tomates confites
- ▼ **Aubergine confite à la fleur d'origan** 16 CHF  
Éclaté de féta et crumble de parmesan
- ▼ **L'assiette fraîcheur des Philosophes** 20 CHF  
Melon/jambon, soupe glacée de haricot coco à la truffe d'été, œuf à la coque et mouillette à la truffe, salade de tomates/pistou et houmous
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF  
Burrata et tartufata

## Continuons avec nos viandes

---

- ▼ **Cœur d'Entrecôte Black Angus** 45 CHF  
Sauce morilles, farandole de légumes et frites maison
- ▼ **Le Burger de veau** 31 CHF  
Pain moelleux maison, échalote, basilic, roquette, aubergine grillée, tomate, salade et frites maison
- ▼ **Filet de bœuf de 180 g façon rossini** 52 CHF  
Écrasé de pommes de terre et légumes de saison
- ▼ **Filet d'agneau grillé** 42 CHF  
Risotto carnaroli au barolo et treviso, sauce chimichurri et tomates confites
- ▼ **Suprême de poulet fermier GRTA en croûte à la provençale** 34 CHF  
Ratatouille et espuma au paprika fumé

## Les poissons

---

- ▼ **Loup grillé** 42 CHF  
Écrasé de pommes de terre aux herbes, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Fish & Chips de cabillaud** 32 CHF  
Frites maison et sauce tartare
- ▼ **Sole grillée ou meunière** 50 CHF  
Écrasé de pommes de terre aux herbes et ratatouille
- ▼ **Calamars au chorizo** 36 CHF  
Riz vénéré aux légumes

## Le végétarien

---

- ▼ **Pappardelles fraîches maison au gorgonzola** 36 CHF  
Champignons et 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 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
- ☛ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ☛ **Mousse au chocolat noir** 10 CHF  
Chantilly au chocolat blanc et noisettes
- ☛ **Abricots rôtis** 12 CHF  
Crème mascarpone et sorbet abricot
- ☛ **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*

