

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Gaspacho de légumes** 16 CHF
Toast persillé
- ▼ **Tomme Vaudoise rôtie à la tartufata** 23 CHF
Chiffonnade de cecina
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF
Burrata et tartufata

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 gr** 45 CHF
Sauce morilles, farandole de légumes et frites maison
- ▼ **Le Burger d'agneau** 31 CHF
Pain moelleux maison, caviar d'aubergine au cumin, pickles d'oignon rouge et salade iceberg et frites maison
- ▼ **Suprême de poulet fermier GRTA en croûte de persil** 34 CHF
Caviar d'aubergine, pommes de terre confites et groseilles au porto
- ▼ **Secreto de porc grillé** 26 CHF
Légumes verts et fleurette aux herbes

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

Le végétarien

- ▼ **Gnocchis de pommes de terre** 36 CHF
Roquefort 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 Saumon à l'avocat et piment d'Espelette** -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
- ☛ **Salade de fraises** 12 CHF
Meringue et glace à la fraise
- ☛ **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 - fraise

Sorbets : abricot du valais - citron vert - framboise - orange sanguine - pêche de vigne -
pomme verte – poire

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+3 CHF la boule)

Provenance : Glaces des Alpes à Annecy – Maître Artisan Glacier

Le chef travaille 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*

