

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF  
Vinaigrette des Philosophes\*
- ▼ **Terrine de foie gras mariné au porto et cognac** 24 CHF  
Chutney à l'ananas et son pain brioché
- ▼ **Tataki de thon** 21 CHF  
Condiment curry rouge et salade de wakame
- ▼ **Artichaut en fleur à la moëlle et noix** 24 CHF  
Vinaigrette à base de noix
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF  
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix

## Continuons avec nos viandes

---

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF  
Carottes, brocoli, choux romanesco et jus de viande
- ▼ **Le Burger de bœuf confit** 31 CHF  
Pain moelleux maison, pesto, condiment à la tomate et frites maison
- ▼ **Suprême de canette au miel** 38 CHF  
Crèmeux de courgettes, condiment carotte, gingembre et oignon confit
- ▼ **Saucisse de Longeole grillée** 32 CHF  
Cassolette de purée de pommes de terre, céleri et sauce moutarde

## Les poissons

---

- ▼ **Loup grillé** 42 CHF  
Écrasé de pommes de terre aux herbes, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Pavé de thon grillé aux agrumes** 38 CHF  
Tian de légumes de saison et mousseline de pommes de terre
- ▼ **Sole grillée ou meunière** 62 CHF  
Écrasé de pommes de terre et ratatouille
- ▼ **Poêlée de supions à la provençale** 36 CHF  
Riz vénéré et légumes

## Le végétarien

---

- ▼ **Risotto aux champignons et céleri** 36 CHF  
Huile de persil

## Les tartares : préparés par nos soins

---

- ▼ **Le Tartare de bœuf « les Philosophes »** -130 gr : 28 CHF  
-180 gr : 38 CHF
- ▼ **Le Tartare de bœuf à l'italienne** -180 gr : 42 CHF
- ▼ **Le Tartare de thon à l'asiatique** -150 gr : 40 CHF
- ▼ **Le Tartare de saumon au miso** -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
- ☛ **Coupe des Philosophes** 12 CHF  
Sorbet citron vert arrosé de son limoncello maison
- ☛ **Fraises marinées au poivre de Timut** 12 CHF  
Mousse au thé matcha et sablé breton

## 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 - orange sanguine - pêche de vigne - pomme verte – poire - fraise

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

Provenance : Glacier 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*

