

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF  
Vinaigrette des Philosophes\*
- ▼ **Crème de carottes au cumin** 15 CHF
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF  
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Saumon fumé par nos soins** 19 CHF  
Crème au raifort
- ▼ **Poêlée de champignons** 22 CHF  
Œuf coulant et sauce aux morilles

## Continuons avec nos viandes

---

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF  
Farandole de légumes et jus de viande
- ▼ **Le Burger de boeuf** 36 CHF  
Pain moelleux maison, pickles de chou rouge, brie de Meaux truffé et frites maison
- ▼ **Gigot d'agneau cuit à basse température** 38 CHF  
Purée de pommes de terre, échalote confite et son jus
- ▼ **Poitrine de cochon** 34 CHF  
Mousseline de patates douces, sauce à l'échalote et graines musli

## Les poissons

---

- ▼ **Loup grillé** 42 CHF  
Mousseline de pommes de terre aux herbes, légumes et sauce vierge
- ▼ **Rouget rôti à la pancetta et aux champignons** 42 CHF  
Mousseline de pois chiche et fenouil confit à l'orange
- ▼ **Filet de truite** 34 CHF  
Mousseline de pommes de terre, légumes de saison et beurre aux herbes

## Le végétarien

---

- ▼ **Risotto autour de la betterave** 32 CHF

## 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 daurade à la mandarine** -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 au chocolat et praliné 13 CHF  
Glace vanille
- Café ou thé gourmand et ses gourmandises 13 CHF
- Crème brûlée à la pistache 12 CHF
- Brie de Meaux à la truffé 13 CHF

## 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 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*

