

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Crème de céleri au parfum de vanille** 17 CHF
Saumon fumé par nos soins
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Œuf parfait** 21 CHF
Poêlée de champignons et pané, écume d'ail

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF
Farandole de légumes et sauce chimichurri
- ▼ **Le Burger de porc confit** 36 CHF
Pain moelleux maison, oignons confits, cheddar, sauce barbecue et frites maison
- ▼ **Suprême de volaille GRTA cuit à basse température** 38 CHF
Poêlée de champignons et chips de pommes de terre
- ▼ **Côte de bœuf de 800 gr pour 2 personnes** 90 CHF
Champignons farcis à l'os à moëlle, frites maison, légumes et sauce morilles
- ▼ **Onglet de bœuf** 28 CHF
Frites maison, salade, sauce échalote et vin rouge
- ▼ **Ribs de cochon** 32 CHF
Pomme de terre au four, crème échalote et ciboulette, légumes et sauce BBQ

Les poissons

- ▼ **Loup grillé** 42 CHF
Mousseline de pommes de terre aux herbes, légumes et sauce vierge
- ▼ **Pavé de cabillaud farcis à la soubressade** 36 CHF
Mousseline de carotte et légumes
- ▼ **Poêlée de grosses crevettes sauvages** 35 CHF
Risotto au safran et légumes

Le végétarien

- ▼ **Gnocchis farcis au vieux gruyère** 37 CHF
Légumes, émulsion au parmesan et truffe

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 daurade à l'asiatique** -150 gr : 38 CHF
- ▼ **Le Tartare de saumon 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
Glace vanille 13 CHF
- Café ou thé gourmand et ses gourmandises 13 CHF
- Crème brûlée à la cardamome 12 CHF

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 - 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*

