

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Velouté de carottes à la cardamome verte** 16 CHF
Sarrasin croustillant et poivre cubèbe
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Crêpe déstructurée au sarrasin** 17 CHF
Jambon cuit, Gruyère AOP et champignons

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF
Farandole de légumes et jus au poivre vert
- ▼ **Burger maison au porc caramélisé** 36 CHF
Mayonnaise à l'ail noir, chou rouge en pickles, salade, cheddar et frites maison
- ▼ **Poitrine de cochon confite 36 heures au sate et lait de coco** 38 CHF
Houmous, légumes et cacahuètes croquantes
- ▼ **Blanquette d'agneau au fromage frais** 38 CHF
Riz basmati

Les poissons

- ▼ **Sole grillée ou meunière** 53 CHF / 56 CHF
Mousseline de pommes de terre aux herbes, légumes et sauce vierge
- ▼ **Crevettes sauvages flambées au cognac** 38 CHF
Riz vénéré et tombée d'épinards au parmesan
- ▼ **Médallions de lotte rôtie** 40 CHF
Petits pois à la pancetta et mousseline de pommes de terre

Le végétarien

- ▼ **Risotto aux champignons** 31 CHF
Ricotta aux herbes fraîches, butternut et persillade

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** -150 gr : 42 CHF
Oignon cebette, ciboulette et huile de paprika

*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
- ☛ **Compote de pommes** 11 CHF
Crumble et glace panna cotta
- ☛ **Crème brûlée à la cajou et pistache** 12 CHF
- ☛ **La coupe des Philosophes** 13 CHF
Sorbet citron vert et limancello maison

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*

