

# L'ardoise de suggestions des Philosophes



## Pour commencer

---

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF  
Vinaigrette des Philosophes\*
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF  
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Stracciatella à la menthe fraîche** 17 CHF  
Petits pois et huile de persil
- ▼ **Tagliatelles de carottes croquantes** 15 CHF  
Wakame, sauce teriyaki, sésame et wasabi

## Continuons avec nos viandes

---

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF  
Farandole de légumes et jus de viande
- ▼ **Burger au boeuf** 38 CHF  
Lard grillé, cheddar, salade de chou cru, cornichon, sauce cocktail et frites maison
- ▼ **Ballotine de volaille farci aux épinards et appenzeller** 40 CHF  
Risotto et sauce aux morilles
- ▼ **Joue de bœuf braisé** 38 CHF  
Linguine et jus de viande au vin rouge

## Les poissons

---

- ▼ **Daurade grillée** 42 CHF  
Mousseline de pommes de terre aux herbes, légumes du moment et sauce vierge
- ▼ **Fish and Chips** 33 CHF  
Sauce tartare
- ▼ **Filet de St-Pierre** 46 CHF  
Crevettes mijotées et mousseline de brocolis

## Le végétarien

---

- ▼ **Gnocchis maison** 36 CHF  
Pesto, ail des ours, roquette, parmesan, mozzarella et pignon de pin

## Les tartares : préparés par nos soins

---

- ▼ **Le Tartare de bœuf « les Philosophes »**  
-130 gr : 30 CHF  
-180 gr : 40 CHF
- ▼ **Le Tartare de thon à la nectarine, citron et cibette** -150 gr : 42 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 vanille** 13 CHF
- ▼ **Rhubarbe confite** 10 CHF  
Glace panna cotta, poivre de Timut et crumble
- ▼ **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*

## Notre menu découverte ...

---

Laissez-vous transporter dans l'univers de notre chef Jonathan Gueraische avec un menu à l'aveugle composé d'une mise en bouche suivie d'un menu en 5 temps ...

À commander pour l'ensemble de la table

85 CHF

*Menu disponible uniquement pour le dîner, du lundi au jeudi.*

