

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SWISS DELUXE HOTELS

LES ENTRÉES

STARTERS

CEVICHE DE THON	33.-
Leche du tigre, concombre et pêche blanche, guacamole	
<i>TUNA CEVICHE</i>	
<i>Leche de tigre, cucumber and white peach, guacamole</i>	
VITELLO TONNATO	30.-
Câpres à queue, condiment à la roquette	
<i>VITELLO TONNATO</i>	
<i>Caper berries, rocket condiment</i>	
FRITURE DE CALAMARS (P)	25.-
Aïoli au citron vert, chorizo	
<i>CRISPY CALAMARI</i>	
<i>Lime aioli, chorizo</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS	36.-
Figue pochée au porto, brioche tiède	
<i>FOIE GRAS TERRINE</i>	
<i>Fig poached in port wine, warm brioche</i>	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (12OG)	32.-
Toast, beurre demi-sel	
<i>ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE (12OG)</i>	
<i>Toast, semi-salted butter</i>	

LES PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

MESCLUN (V) (G) (L)	16.-
Betterave confite au vinaigre de framboise	
<i>MIXED GREENS</i>	
<i>Candied beetroot with raspberry vinegar</i>	
BURRATA DES POUILLES	28.-
Ratatouille froide aux câpres, focaccia fleur de sel	
<i>PUGLIA BURRATA</i>	
<i>Chilled ratatouille with capers, fleur de sel focaccia</i>	
GASPACHO DE TOMATES ANANAS (V) (G) (L)	21.-
Vierge de légumes, basilic thaï	
<i>PINEAPPLE TOMATO GAZPACHO</i>	
<i>Vegetable vinaigrette, Thai basil</i>	
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE	30.-
Fricassée de champignons, sbrinz et estragon (version végétane disponible)	
<i>POTATO GNOCCHI</i>	
<i>Mushroom fricassée with Sbrinz cheese and tarragon (vegan option available)</i>	



LES PLATS

MAIN COURSES

PERCHES DU LAC LÉMAN	54.-
Salade verte, frites, sauce tartare	
<i>PERCH FROM LAKE GENEVA</i>	
<i>Green salad, French fries, tartare sauce</i>	
GAMBAS "BLACK TIGER" 	38.-
Risotto à la bisque	
<i>"BLACK TIGER" PRAWNS</i>	
<i>Risotto with bisque</i>	
LOUP DE MER	44.-
Farro au fenouil, beurre blanc aux agrumes	
<i>SEABASS</i>	
<i>Farro with fennel, citrus beurre blanc</i>	
CUISSE DE POULET	38.-
Caviar d'aubergines, fricassée de champignons aux herbes, jus au soja	
<i>CHICKEN LEG</i>	
<i>Eggplant caviar, mushroom fricassee with herbs, soy jus</i>	
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (18OG)	48.-
Toast, beurre demi-sel, salade verte et frites	
<i>ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE (18OG)</i>	
<i>Toast, semi-salted butter, green salad, and fries</i>	
PIECE DE BŒUF "SECRET CUT" (25OG)	50.-
Pimenton del Padron, frites, chimichurri	
SURF AND TURF	6.- la pièce
<i>"SECRET CUT" BEEF STEAK (25OG)</i>	
<i>Pimentón de Padrón, fries, chimichurri</i>	
<i>SURF AND TURF</i>	

À PARTAGER POUR DEUX (40 MIN D'ATTENTE)

TO SHARE FOR TWO (40 MIN WAIT)

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE (60OG)	140.-
Risotto au citron, salade de roquette et tomates au balsamique	
<i>MILANESE-STYLE VEAL CHOP (60OG)</i>	
<i>Lemon risotto, rocket salad, and balsamic tomatoes</i>	

FROMAGE

CHEESE

NOTRE SÉLECTION

Avec confiture de coing

OUR SELECTION

With quince jam

18.-

LES DOUCEURS

SWEETS

LA PAVLOVA À LA FRAISE 

Fromage blanc, glace à la pistache

STRAWBERRY PAVLOVA

Fromage blanc, pistachio ice cream

18.-

MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT

Feuillantine, sorbet au cacao

CHOCOLATE MILLE-FEUILLE

Feuillantine, cocoa sorbet

18.-

TARTELETTE NECTARINES

Crèmeux au miel, verveine

NECTARINE TARTELETTE

Honey cream, verbena

18.-

ÎLE FLOTTANTE  

Crème anglaise à l'amaretto, noix de pécan

FLOATING ISLAND

Amaretto custard, pecan nuts

18.-

SALADE DE MELON ET PASTÈQUE   

Marinade à la vanille, sorbet au citron

MELON AND WATERMELON SALAD

Vanilla marinade, lemon sorbet

18.-

GLACES ET SORBET

Parfums au choix

ICE CREAM AND SORBET

Flavors of your choice

6.- la boule



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Contient des Noix
Contains Nuts



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service

Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service

For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff

Prices in Swiss francs, including VAT & service