

Le Petit Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LES ENTRÉES

STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 34.-

Chutney poire-vanille de Madagascar, cuchaule au safran du Jorat

HALF-COOKED FOIE GRAS TERRINE

Madagascar pear-vanilla chutney, saffron cuchaule from Jorat

ŒUF PARFAIT 21.-

Panais, champignons, jus de volaille et copeaux de gruyère

SLOW-COOKED EGG

Parsnip, mushrooms, poultry jus and shaved gruyère

VELOUTÉ DUBARRY (V) (L) (G) 19.-

Huile d'amande et curry vert

DUBARRY VELOUTÉ

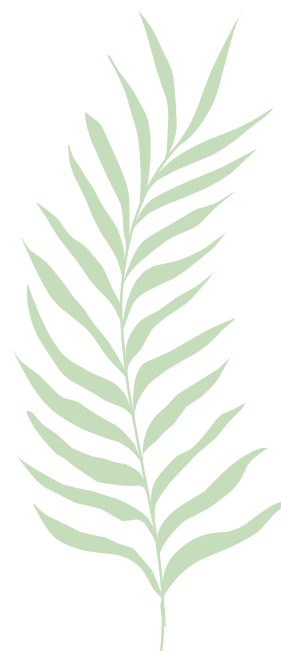
Almond oil and green curry

GRAVLAX DE TRUITE DE VIONNAZ (L) (G) 26.-

Déclinaison de choux

GRAVLAX OF TROUT FROM VIONNAZ

Cabbage variations



LES PLATS

MAIN COURSES

BAR EN CROÛTE DE SEL 	140.-
Beurre blanc aux agrumes, avec trois garnitures à choix (pour deux personnes, 40 minutes d'attente, selon arrivage) <i>SALT-CRUSTED SEA BASS</i> <i>Citrus Beurre blanc, with three sides of your choice</i> (Serves two, 40-minute preparation time, depending on availability)	
FILET DE CANETTE	38.-
Patate douce au citron confit, jus corsé <i>DUCK BREAST</i> <i>Sweet potato with preserved lemon, rich jus</i>	
DOS DE CABILLAUD 	40.-
Marmelade citron, beurre blanc aux agrumes <i>COD LOIN</i> <i>Lemon marmalade, citrus beurre blanc</i>	
GNOCCHIS  	33.-
Déclinaison de carottes <i>GNOCCHI</i> <i>Carrot variations</i>	
FILET DE BŒUF	48.-
Céleri café, jus au foie gras <i>BEEF FILLET</i> <i>Celeriac with coffee, foie gras jus</i>	
LOUP DE MER	38.-
Fenouil, bisque crémeuse <i>SEA BASS</i> <i>Fennel, creamy bisque</i>	

LES GARNITURES

SIDES

POMMES DE TERRE GRENAILLE	Ⓢ	8.-
Beurre au nori et fines herbes		
<i>BABY POTATOES</i>		
<i>Nori and fine herb butter</i>		
RISOTTO AU SAFFRAN	Ⓢ	10.-
<i>SAFFRON RISOTTO</i>		
POLENTA RIBELMAIS	Ⓢ	9.-
<i>RIBELMAIS POLENTA</i>		
CHOP SUEY DE LÉGUMES	Ⓥ	8.-
<i>VEGETABLE CHOP SUEY</i>		
BROCCOLINIS		10.-
Sauce César		
<i>BROCCOLINI</i>		
<i>Caesar sauce</i>		
POIREAUX BRÛLÉS		10.-
Stracciatella et œufs de truite		
<i>CHARRED LEEKS</i>		
<i>Stracciatella and trout roe</i>		

LES DOUCEURS

SWEETS

TRUFFE CHOCOLAT 18.-
Praliné noisettes
CHOCOLATE TRUFFLE
Hazelnut Praline

POIRE BELLE HÉLÈNE (N) 18.-
Sauce chocolat à la fève Tonka
POIRE BELLE HÉLÈNE
Chocolate sauce with Tonka beans

BLANC-MANGER (N) 18.-
aux fruits exotiques, sorbet mange
BLANCMANGE
with exotic fruits, mango sorbet

GELÉE D'ORANGE (V) (L) (G) 16.-
Sirop infusé à la citronnelle, menthe et vanille, sorbet citron
ORANGE JELLY
Lemongrass, mint and vanilla infused syrup, lemon sorbet

CRÊPE SUZETTE 22.-
Flambée au Grand Marnier, glace vanille
CRÊPE SUZETTE
Flambéed with Grand Marnier, Vanilla Ice Cream

GLACES ET SORBET* 6.- la boule
Parfums au choix
*ICE CREAM AND SORBET**
Flavours of your choice

*Toutes nos glaces et sorbets sont artisanaux et issus de l'agriculture biologique. Ils sont fabriqués avec soin par l'entreprise vaudoise Kalan.

*All our ice creams and sorbets are artisanal and organic. They are carefully crafted by the Vaud-based company Kalan.



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