

Entrées & Plats froids

Salade verte	CHF 7.50
Salade mêlée	CHF 9.50
Escargots du Mont d'Or - 6 pièces beurre aux herbes fraîches et grappa	CHF 18.00
Tartare aux deux saumons à l'aneth et échalotes Pain grillé et verrine de salade	CHF 24.00
Salade gourmande au magret de canard fumé Cubes de foie gras, noix, chips de pommes et figues	CHF 24.00
Terrine de foie gras au porto et figues Pain d'épices et verrine de salade	CHF 26.00
Carpaccio de viande séchée du Valais Vinaigrette aux bolets et copeaux de vieux raclette	CHF 26.00
Croûte aux champignons frais à la crème, ail et persil	1/2 CHF 19.00 1/1 CHF 28.00

Pâtes & Risotto

Fettucine maison à la crème et jambon	CHF 25.00
Spaghetti Octodure <i>(crème, lardon et jaunes d'œufs, parmesan)</i>	CHF 25.00
Fusilli maison <i>(sauce tomate aux tomates séchées, burrata, roquette et chips de jambon de Parme)</i>	CHF 29.50
Farfalle aux deux saumons, crème à l'aneth et pastis, œufs de lompe	CHF 29.00
Risotto à la milanaise, tuile de parmesan et chips de jambon de Parme	CHF 29.00
Risotto aux champignons des bois, tuile de parmesan et éclats de noisettes	CHF 32.00

Viandes

Burger pulled pork, frites et salade colorée <i>(Effiloché de viande de porc marinée, cuisson 12 heures)</i>	CHF 28.00
Cheeseburger Black Angus, frites et salade coleslaw <i>(Steak haché Black Angus, cheddar, salade, pickles d'oignons, sauce au Whisky et BBQ)</i>	CHF 38.50
Tartare de bœuf - Le classique <i>(frites Steakhouse, salade, pain grillé)</i>	CHF 38.50
Souris d'agneau basse température, jus au romarin	CHF 42.00
Médailles de filet mignon de porc à la moutarde de Meaux et sirop d'érable	CHF 42.00
Suprême de poulet jaune rôti, sauce homardine et écrevisses	CHF 44.00
Escalopines de veau viennoise	CHF 45.00
Entrecôte de bœuf Choice au grill Sauce au poivre vert Sauce aux morilles	CHF 52.00 CHF 56.00
Filet de bœuf au grill Sauce aux morilles Rossini	CHF 58.00 CHF 62.00

Poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare et citron	CHF 42.50
Filet de loup de mer et gambas au grill sur sa bisque de homard	CHF 45.00

Nos garnitures :
Riz, tagliatelles, frites Steakhouse (à choix)
Légumes du moment

Pizzas

Sauf dimanche, lundi et mardi midi

Margherita <i>(tomate, mozzarella fior di latte, origan, basilic)</i>	CHF 18.00
Napoletana <i>(tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan, olives, basilic)</i>	CHF 22.00
Del diavolo <i>(tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Spavalda <i>(tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Gustosa <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Jambon-Champignons <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Hawaiï <i>(tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon cuit, origan)</i>	CHF 23.00
Capricciosa <i>(tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, artichauts, champignons, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Quattro Stagioni <i>(tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Capitano <i>(tomate, mozzarella fior di latte, oignons, lard, anchois, salami calabrese, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Calzone <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Mediterranea <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan, basilic)</i>	CHF 26.00
Végétarienne (pizza blanche) <i>(mozzarella fior di latte, légumes grillés, persil)</i>	CHF 20.00
Quatre fromages (pizza blanche) <i>(mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, fontina, origan, basilic)</i>	CHF 20.00

Pizzas spéciales

Sauf dimanche, lundi et mardi midi

Bufalina <i>(tomate, mozzarella di bufala d.o.p, huile olive, basilic)</i>	CHF 25.00
Mafiosa (pizza blanche) <i>(oignons rouges, bolets, coppa, scamorza fumé, nduja, olives noires séchées et tomates séchées)</i>	CHF 28.00
Titanic <i>(tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, tomates cherry, burrata, huile d'olive, basilic)</i>	CHF 31.00

Desserts

Tarte maison	CHF 9.50
Mousse glacée au limoncello	CHF 10.00
Panna cotta - fruit de la passion	CHF 10.00
Crème brûlée	CHF 10.00
Tiramisu	CHF 12.00
Café gourmand <i>(Mousse au chocolat, tartelette au citron, tiramisu, sorbet et crème brûlée)</i>	CHF 14.00
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille et sorbet mangue	CHF 14.00
Coupe de mousse au chocolat	CHF 10.00
Bûche glacée du moment	CHF 12.00

Buffet Royal du Dimanche

Buffet de hors d'œuvre

Buffet de fromages et desserts

CHF 52.- à volonté

Assiette de hors-d'œuvre	CHF 32.-
Assiette de hors-d'œuvre entrée	CHF 24.-
Buffet de fromages et de desserts	CHF 14.-

— restaurant —
— la —
— porte —
d'octodure



Provenances

Saumon : NO/PL
Foie gras : FR
Escargots : CH-Jura
Canard : FR
Bœuf : CH/DE
Porc : CH
Veau : CH
Poulet jaune : FR
Ecrevisses : ES/CN
Perches : Pays de l'est selon arrivage
Loup de mer : FR/Grèce
Gambas : Indonésie

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergie ou intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.
