

le grill



Plat Signature | Signature dish



Halal | Halal



Vegan | Vegan

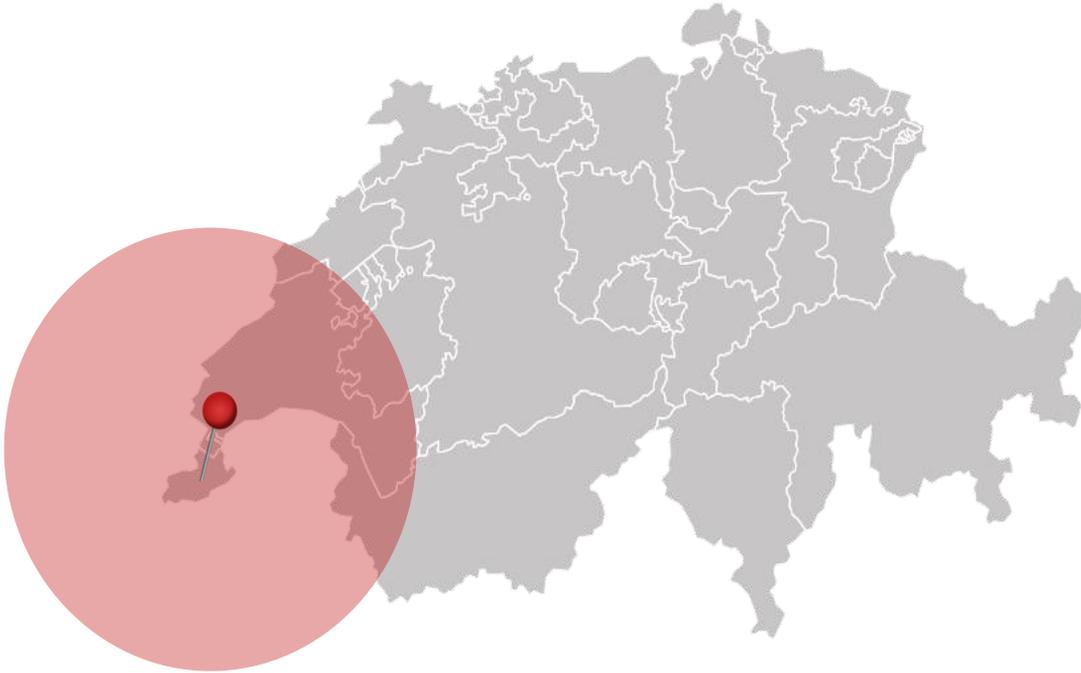
*Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus
Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included*

Les Origines de nos produits

Our product origins

Le chef et son équipe sont en quête perpétuelle de nouvelles saveurs et de produits d'exception. La pièce maîtresse est la chambre de maturation du Grill dans laquelle ils font affiner leurs viandes. Les produits sélectionnés proviennent essentiellement d'un rayon de moins de 100 kilomètres afin de mettre en avant nos producteurs régionaux. N'hésitez pas à leur demander de vous les faire découvrir.

The Chef and his team are constantly looking for new flavors and exceptional products. The centerpiece is the Grill maturation chamber where they mature their meats. The selected products mainly come from a radius of less than 100 kilometers in order to promote our regional producers. Feel free to ask for their advice.



Origine des viandes : Agneau, canard, poulet et boeuf de Suisse et de France.

Origine des poissons : Gambas géantes du Pacifique, Loup de mer de France (élevage). Saumon d'Écosse. Sole de l'Atlantique Nord Est (FAO 27).

Meat origin : Lamb, duck, chicken and beef from Switzerland and France.

Fish origin : King prawns from the Pacific Ocean, Sea bass from France (farmed). Salmon from Scotland. Sole from the Atlantic Ocean (FAO 27).

Les Allergènes

Allergen details



PRODUITS LAITIERS
DAIRY



OEUFS
EGGS



POISSON
FISH



BLÉ | GLUTEN
WHEAT | GLUTEN



SOJA
SOY



FRUITS DE MER | CRUSTACÉS
SHELLFISH



CACAHUËTES
PEANUTS



SÉSAME
SESAME



FRUITS À COQUE
TREE NUTS

***En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff.***

Les **A**péritifs

The Appetizers

“Salmon bites”

Bonbons de saumon fumé au sirop d'érable canadien
Salmon bites, smoked salmon candies with Canadian maple syrup

CHF 26.-

Bruschetta truffée

Mozzarella di Bufala

Truffle bruschetta, Mozzarella di Bufala

CHF 30.-

Les Salaisons Maison

Homemade cured meats

Découvrez l'authenticité de nos salaisons artisanales, sélectionnées avec soin et affinées pendant au minimum 6 mois dans notre chambre de maturation. Plongez dans une expérience gustative unique où tradition et qualité se rencontrent

Discover the authenticity of our homemade cured meats, carefully selected and matured for at least 6 months in our maturation chamber. Immerse yourself in a unique taste experience where tradition and quality meet

Faux-filet de race Angus fumé au bois de hêtre

Angus sirloin smoked in beech wood

Magret de canard aux arômes de café & poivre

Duck breast with coffee and pepper aromas

&

Sélection de saucissons de boeuf du chef

Chef's selection of beef sausages

CHF 68.-

Les *E*ntrées

The starters

Saumon fumé maison aux agrumes

Toasts de pain grillé et crémeux au citron vert et piment d'Espelette
Home-smoked salmon with citrus, toasted bread with lime and Espelette pepper cream sauce

CHF 32.-

***g* Crème brûlée de cèpes**

Pickles d'énoki, parmesan affiné 36 mois, écume de bolets
Crème brûlée with ceps, enoki pickles, 36-month matured parmesan, foam of bolets

CHF 32.-

***g* Mi-cuit de foie gras signature du Chef**

Parfumé aux épices, brioche et condiment sucré salé aux coings et agrumes, onctuosité pain d'épices
Chef's signature foie gras mi-cuit with spices, brioche and sweet and sour condiment with quince and citrus, gingerbread creaminess

CHF 38.-

Tartare de filet de boeuf affiné

g préparé à votre table

Filet de boeuf coupé au couteau, toast de pain de campagne grillé, frites et salade verte
Matured beef filet tartar prepared at your table, knife-cut filet of beef, toast of grilled farmhouse bread

CHF 42.-

Les *S*alades et *S*oupes

The salads and soup



Salade de jeunes pousses

Vinaigrette au miel

Salad of young shoots, honey vinaigrette

CHF 22.-

Salade César

Poulet croustillant, sucrose, parmesan et croûtons

Caesar salad, crispy chicken, sucrose, parmesan and croutons

CHF 30.-

Soupe à la courge

Châtaignes et crème de mascarpone

Pumpkin soup, chestnuts and mascarpone cream

CHF 26.-

Les *P*èces du Chef à partager

The Chef's Cuts to share

Chateaubriand Angus

Pièce du cœur de filet de bœuf, tendre et savoureux
(500g) affiné +/- 35 jours, Suisse
Piece of beef filet heart, tender and tasty
(500g) aged +/- 35 days, Switzerland

CHF 180.-

T-Bone

Le T-bone est une pièce de bœuf composée du filet, tendre et maigre, et du contre-filet, plus ferme et savoureux, séparés par un os en forme de T

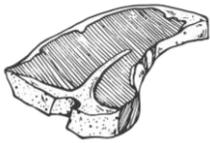
Combinaison parfaite entre texture et saveur
(1kg) affiné +/- 45 jours, Suisse

The T-bone is a beef cut made up of the filet, tender and meagre, and the striploin, firm and tasty, separated by a T-shaped bone

Perfect combination of texture and flavor

T-Bone steak (1kg) aged +/- 45 days, Switzerland

CHF 210.-



Côte de bœuf Angus

La Côte de bœuf est persillée et tendre, offrant une dégustation savoureuse

(1kg) affinée +/- 70 jours, Suisse

The Prime Rib is marbled and tender; making for a tasty experience

(1kg) aged +/- 70 days, Switzerland

CHF 260.-



Tomahawk de bœuf Simmental

Avec sa taille impressionnante, cette pièce de bœuf, marbrée, tendre et juteuse, offre une expérience culinaire inoubliable

(1kg) affiné +/- 70 jours, Suisse

With its impressive size, the Tomahawk is marbled, tender, juicy, offering an unforgettable culinary experience

(1kg) aged +/- 70 days, Switzerland

CHF 280.-



Les *P*oissons

The fish

Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix
The below dishes are served with your choice of sauce and side dish

Filet de saumon au grill

Grilled salmon filet

CHF 42.-

Filet de loup de Méditerranée grillé

Grilled Mediterranean sea bass filet

CHF 44.-

La sole d'Atlantique grillée ou meunière

Préparée à votre table

Atlantic sole, grilled or meunière, prepared at your table

CHF 64.-

Les *A*ccompagnements et Les *S*auces

The side dishes and the sauces

Onctuosité de pommes de terre fumée

Creamy smoked potatoes

Frites fraîches

French fries

Topinambour rôti au beurre noisette

Roasted Jerusalem artichoke hazelnut butter

Maïs grillé

Grilled corn

Accompagnement supplémentaire

Extra side dish

CHF 11.-

Sauce béarnaise

Bearnaise sauce

Sauce aux morilles

Morel sauce

Sauce au poivre

Pepper sauce

Sauce supplémentaire

Extra sauce

CHF 4.-

Plat **S**ignature du Chef

Chef's Signature Dish



L' Aubergine

Croustillant aux graines et noisettes, miso, miel et tofu fumé

Aubergine

Seed and hazelnut crisp, miso, honey and smoked tofu

CHF 42.-



Tarte à la courge revisitée

Crumble de farine torréfié et millefeuille de courge

Pumpkin pie revisited

Roasted flour crumble and pumpkin millefeuille

CHF 38.-

Les **V**iandes

The meats



The Grill Burger

Steak de boeuf Suisse (200g), lard, pain brioché, cheddar, tomates, laitue, pleurotes, pickles maison, sauce maison, frites

Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, brioche bread, cheddar cheese, tomatoes, lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, homemade sauce, French fries

CHF 45.-

Les plats ci-dessous sont accompagnés d'une sauce et de la garniture de votre choix
The below dishes are served with your choice of sauce and side dish



Coquelet rôti à la broche

Spit-roasted cockerel

CHF 46.-

Faux-filet de race Angus

Aussi appelé contre-filet, morceau tendre, savoureux et de premier choix
Angus sirloin, also known as striploin, a tender, tasty, top-quality piece of meat

CHF 62.-

Cœur de filet de bœuf Simmental

Pièce du cœur de filet de bœuf, tendre et savoureux
Simmental beef tenderloin heart tender and flavorful beef file heart

CHF 69.-

Les *D*esserts

The desserts

g **Le Classique**

Moelleux au chocolat et gianduja, glace à la vanille

Temps de cuisson 10 minutes

Chocolate and gianduja cake, vanilla ice cream

Baking time 10 minutes

CHF 17.-

Le Finger

Façon tarte tatin et granité de cidre

Tarte tatin style with cider granité

CHF 17.-

L' Entremets

Praliné et caramel

Praline and caramel

CHF 17.-



Les Perles du Japon

Tapioca à la noix de coco et fruits exotiques, croustillant de tapioca

Coconut and exotic fruit tapioca, tapioca crisp

CHF 17.-

Assortiment de sorbets et glaces

Sorbet and ice cream selection

CHF 5.- la boule | per scoop

Notre *S*élection de *F*romages

Our Cheese Selection

Ces fromages sont accompagnés de salade verte et d'une confiture de bergamote amère maison

These cheeses are served with a green salad and a homemade bitter bergamot jam

CHF 18.-

Tomme de chèvre Morzine

Fromage de chèvre à croûte lavée

Washed-rind goat's cheese

&

Reblochon fermier AOC

Fromage de vache à croûte fleurie

Bloomy rind cow's cheese

&

Beaufort AOC

Fromage de vache au lait cru

Cow's milk cheese