

le grill



Plat Signature | Signature dish



Halal | Halal



Vegan | Vegan

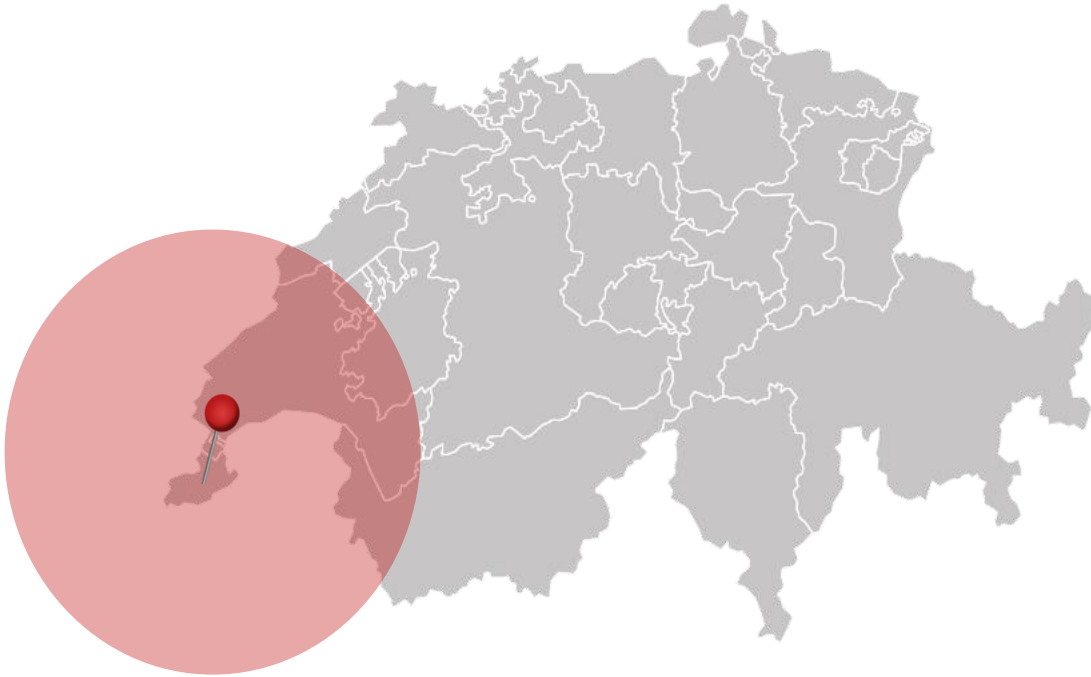
*Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus
Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included*

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 **S**aisons 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 steak smoked with beech wood

Magret de Canard aux arômes de café & poivre

Duck breast flavored with coffee and pepper flavors

&

Sélection de saucissons de boeuf du chef

Chef's homemade beef saucissons

CHF 68.-

Thon fumé aux baies de sumac

Smoked tuna with sumac berries

&

Espadon aux herbes

Swordfish with herbs

CHF 56.-

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.-

Sélection de charcuteries

Toasts de pain de campagne grillé et condiments maison

Cold cut platter, grilled country bread toasts and homemade condiments

CHF 28.-

Bruschetta truffée

Mozzarella di Bufala et viande des Grisons

Truffled bruschetta, Mozzarella di Bufala and Swiss dried beef

CHF 30.-

Les *E*ntrées

The starters

g Déclinaison de tomates en texture, forme et goûts

Menthe poivrée, céleri, tuile croustillante et croûtons à l'ail
Tomato, peppermint, celery, crispy biscuit and garlic croutons

CHF 32.-

Carpaccio de Seriole et poivrons piquillos grillés

Mizuna et vinaigrette de groseille

Yellowtail carpaccio, grilled peppers, mizuna with redcurrant vinaigrette

CHF 36.-

g Tartare de filet de bœuf affiné

préparé à votre table

Filet de bœuf coupé au couteau, toast de pain de campagne grillé, frites et salade verte
Matured beef tenderloin tartar, cut with a knife, grilled country bread toast, French fries and green salad, prepared at your table

CHF 42.-

g Saumon fumé maison aux agrumes

toasts de pain grillé et crémeux au citron vert et piment d'Espelette

House smoked salmon with citrus fruit, grilled bread toasts with lime and Espelette pepper cream

CHF 32.-

Les *S*alades et *S*oupes

The salads and soup



Salade de jeunes pousses

Vinaigrette au miel

Salad of young sprouts, honey vinaigrette

CHF 22.-



Salade feta-fraise et olives

Radis, cebettes, olives taggiasche et vinaigrette au citron

Feta-strawberry salad, olives, radish, spring onions, taggiasche olives and lemon vinaigrette

CHF 28.-

Salade César

Poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons

Caesar salad, crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons

CHF 30.-

Gaspacho de tomates et menthe poivrée

Oignons, poivrons et croûtons à l'ail

Tomato and peppermint gazpacho, onions, peppers and garlic croutons

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

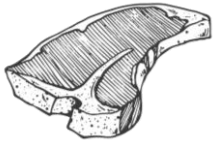
Le T-bone est une pièce de bœuf composée du filet, tendre et maigre, et du contre-filet, plus ferme et savoureux, séparé par un os en forme de T
Combinaison parfaite entre texture et saveur

(1kg) affiné +/- 45 jours, Suisse

The T-bone is a beef cut made up from the filet, tender and meagre, and the strip loin, firmer and tasty, separated by a T-shaped bone
Perfect combination of texture and flavor

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

CHF 210.-



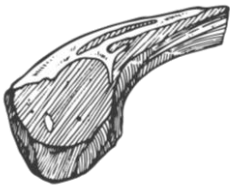
Côte de bœuf Angus

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

(1kg) affinée +/- 70 jours, Suisse

The Prime Rib is marbled and tender; offering 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 un 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.-

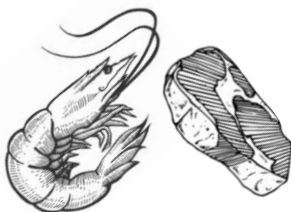


Surf & Turf

Gambas géantes, filet de bœuf Simmental et faux-filet Angus

Giant king prawns, Simmental beef filet, Angus ribeye

CHF 175.-



Picanha de Bœuf

Pièce tendre et moelleuse au goût prononcé

(800g) affiné +/- 30 jours, Suisse

The Beef Picanha is tender and soft with a distinctive flavor
aged +/- 30 days, Switzerland

CHF 190.-

*À noter que ces pièces de viande noble peuvent varier selon les arrivages.
Please note that these pieces of noble meat may vary based on market availability*

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

S **Saint-Pierre rôti, croustillant de fenouil, gel citron-basilic**
Fumet de poisson monté au beurre, pâte philo et échalotes
Roasted John Dory, crispy fennel and lemon-basil gel,
fish stock with butter, philo paste and shallots

CHF 66.-

Filet de saumon au grill
Grilled salmon filet

CHF 42.-

Filet de loup de Méditerranée grillé
Grilled Mediterranean sea bass fillet

CHF 44.-

La sole d'Atlantique grillée ou meunière
Préparée à votre table
Atlantic sole, grilled or meunière, prepared at your table

CHF 64.-

Turbo grillé (pour 2 personnes)*
Grilled turbot (for 2 people)

CHF 140.-

*depending on availability

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

Courgettes au pesto
Basil pesto courgette

Maïs grillé
Grilled corn

Accompagnement supplémentaire
Extra side
CHF 11.-

Fleur d'artichaut au citron noir
Flower of artichoke with
black lemon

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



La Pas Steak

Pastèque, sauce soja, paprika fumé et vinaigre balsamique

The «Pas Steak»

Watermelon, soya sauce, smoked paprika and balsamic vinegar

CHF 42.-

Les **V**iandes

The meats

g 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.-

g Filet de canette du Sud-Ouest fumé, fondant-croquant de mélody, ail fermenté au miel et Griottes

Ail fermenté, griottes grillées, vinaigrette de griottes au balsamique noir

Smoked duckling filet from south-west France, fondant-crisp Melody potato, fermented garlic with honey and Morello cherries

CHF 62.-

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

Cockerel roasted on the spit

CHF 46.-

Faux-filet de race Angus

Appelé aussi contre-filet, morceau tendre, savoureux et de premier choix

Angus sirloin, is a tender and savoury first choice piece of meat

CHF 62.-

Cœur de filet de bœuf Simmental

Pièce du cœur de filet de bœuf, tendre et savoureux

Beef tenderloin center-cut from Simmental piece of beef filet heart, tender and tasty

CHF 69.-

Les *D*esserts

The desserts

g **Le Classique**

Moelleux au chocolat et toblerone, glace à la vanille

Temps de cuisson 10 minutes

Molten chocolate and toblerone cake with vanilla ice cream

Baking time 10 minutes

CHF 17.-

La Pavlova

Meringue, crème chantilly à la vanille, brunoise de fraise et fleur d'oranger

Meringue, vanilla whipped cream, strawberry and orange blossom water brunoise

CHF 17.-

L'Esquimau

Parfait glacé vanille et framboises et crumble aux deux citrons

Vanilla and raspberry ice parfait, two lemon crumble

CHF 17.-



L'Abricotier

Mousse à l'abricot, pannacotta à la pistache, crumble reconstitué et sorbet à l'abricot

Apricot mousse with pistacchio pannacotta, reconstituted crumble and apricot sorbet

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.-

Beaufort AOC

Fromage de vache au lait cru

Cow's milk cheese

&

Chaource fermier AOC

Fromage de vache à croûte fleurie

Bloomy rind cow's cheese

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