

le grill



Plat Signature | Signature dish



Halal | Halal



Vegan | Vegan

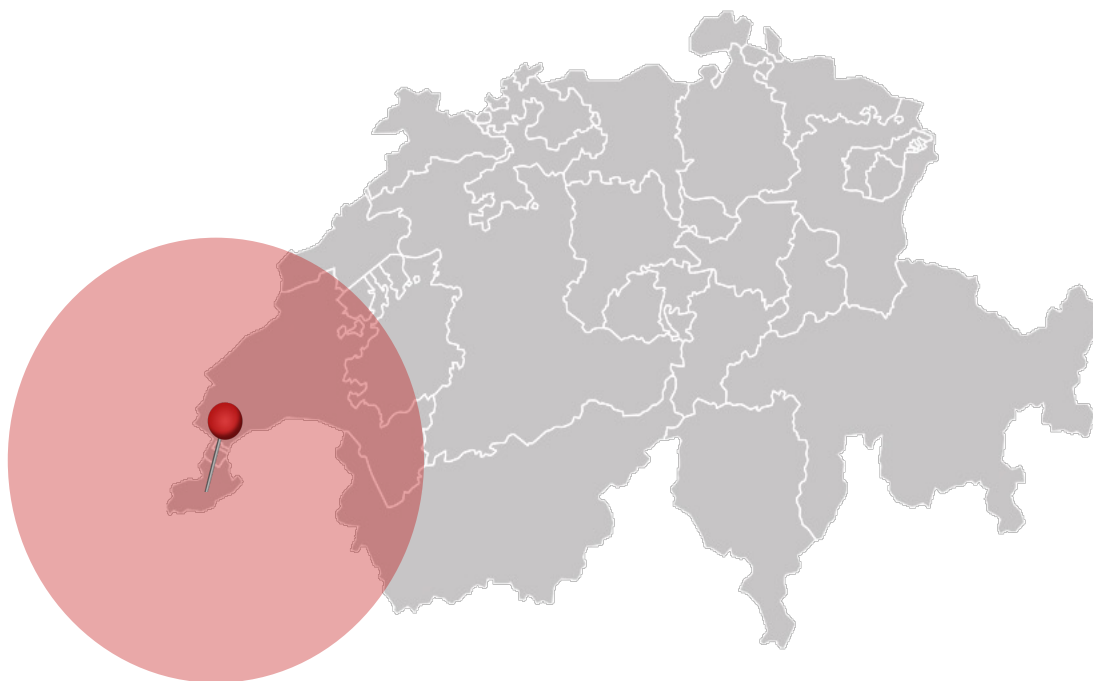
*Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus
Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included*

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



CACAHUÈTES

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*alaisons 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

CHF 64.-

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

Bar de ligne en 2 cuissons aux saveurs iodées

Tartare citronné, Shiso croustillant, chou et caviar d'Avruga
Grilled seabass with iodized flavors, cabbage and Avruga Caviar

CHF 38.-

Carpaccio de Seriole et maracuja

Déclinaison de concombre, fruits de la passion, huile aux herbes
Yellowtail carpaccio, cucumber variation, passion fruit, herbs oil

CHF 36.-

***g* Tartare de filet de boeuf affiné**

préparé à votre table

Filet de boeuf 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.-

Crème brûlée d'asperges au Parmigiano Reggiano 36 mois

Crème au parmesan 36 mois, variation d'asperges, croustillant et émulsion lactée
Crème brûlée of asparagus with Parmigiano Reggiano 36 months, variation of asparagus, crisp and milk emulsion

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 César

Poulet croustillant, sucrine, parmesan et croûtons
Caesar salad, crispy chicken, sucrine lettuce, parmesan and croutons

CHF 32.-

Soupe de carottes jaunes et mousse de chèvre au curcuma

Chips de carottes violettes, huile d'herbes
Yellow carrots soup, goat cheese mousse with turmeric, purple carrot crisps and herb oil

CHF 30.-

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 165.-

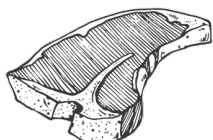
T-Bone

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 190.-



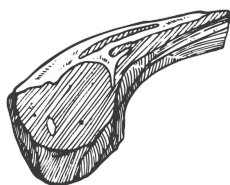
Côte de bœuf Angus

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 240.-



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

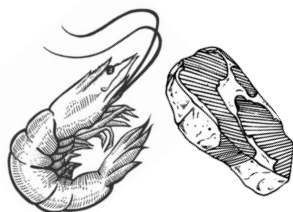
CHF 260.-



Surf & Turf

Gambas géantes, filet de bœuf Simmental et faux-filet Angus
Giant king prawns, Simmental beef filet, Angus ribeye

CHF 155.-



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
(800g) aged +/- 30 days, Switzerland

CHF 170.-

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

g Poulpe grillé

Grilled octopus

CHF 44.-

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.-

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

Piment de Padrón au sel Viking

Padrón pepper with Viking salt

Maïs grillé

Grilled corn

Accompagnement supplémentaire

Extra side
CHF 11.-

Ratatouille

Ratatouille

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

g **Chou fleur en 5 textures fumé à la vanille de Madagascar**

Purée de chou fleur fumée à la vanille, pickles de couleur, chou fleur en copeaux, chou fleur rôti et émulsion de lait de cuisson

Cauliflower in 5 textures smoked with vanilla from Madagascar

Smoked Vanilla cauliflower purée, colored pickles, shavings, roasted and milk broth emulsion

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 **Souris d'agneau de 12 heures**

Déclinaison de maïs et polenta crémeuse

12-hour lamb shank, corn variation and creamy polenta

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

Le Classique

Moelleux au chocolat et framboise, glace à la vanille
Temps de cuisson 10 minutes
Molten chocolate and raspberry cake with vanilla ice cream
Baking time 10 minutes

CHF 14.-

La Tarte

Aux saveurs de citrons & fenouil
Lemon and fenell tart

CHF 14.-

À partager... ou pas !

Cookie servi chaud, noisettes et noix de pécan,
Chocolat, sauce caramel, glace vanille
Temps de cuisson 8 minutes
To Share... or not !
Cookie served hot, hazelnuts and pecan nuts, chocolate, caramel sauce, vanilla ice cream
Baking time 8 minutes

CHF 14.-



Légèrement exotique

Pannacotta au lait de coco et d'amande, fruits exotiques
Slightly exotic
Coconut and almond milk pannacotta, exotic fruits

CHF 14.-

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
Raw cow milk cheese

&

Chaource fermier AOC

Fromage de vache à croûte fleurie
Bloomy rind cow cheese

Tomme de chèvre Morzine

Fromage de chèvre à croûte lavée
Washed-rind goat cheese

&

Reblochon fermier AOC

Fromage de vache à croûte fleurie
Bloomy rind cow cheese