

le grill



Plat Signature | Signature dish



Halal | Halal



Vegan | Vegan

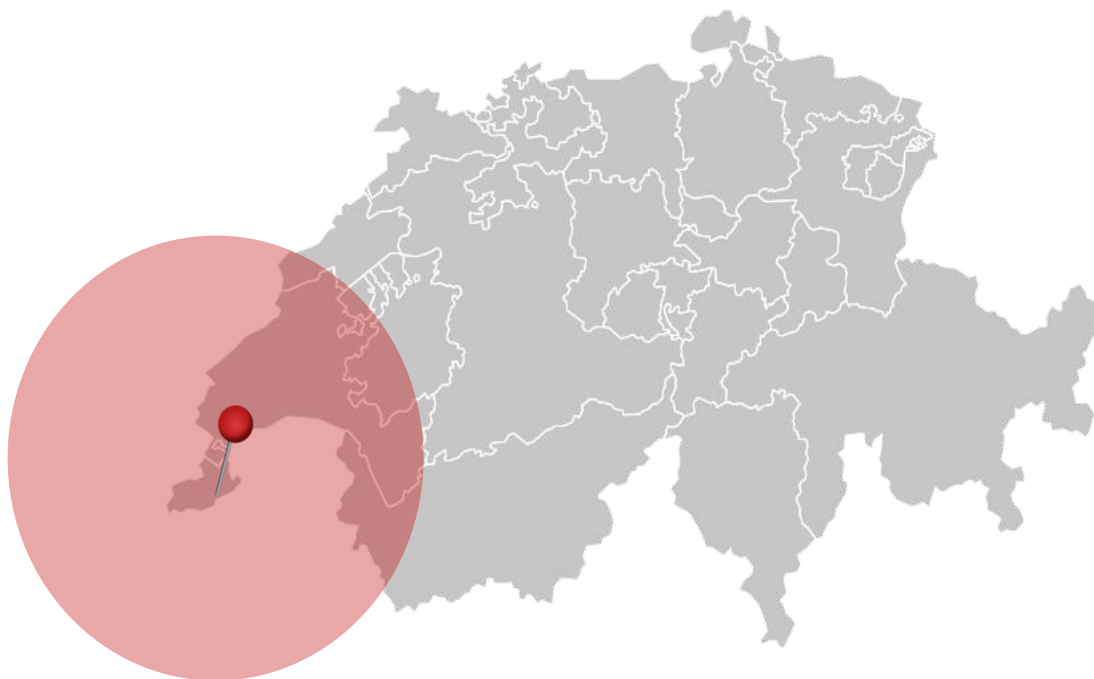
*Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus
Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included*

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 : Canette, 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) Poissons sauvages de la mer Méditerranée.

Meat origin : Duckling, 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), Wild fish from the Mediterranean Sea.

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

CHF 64.-

Thon fumé aux baies de sumac

Smoked tuna with sumac berries

&

Espadon aux herbes

Swordfish with herbs

CHF 56.-

Les *E*ntrees

The starters

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.-

Carpaccio de Seriole

Concombre, maracuja, huile verte

Yellowtail carpaccio, cucumber, passion fruit, green oil

CHF 36.-

Bar de ligne snacké aux saveurs iodées

déclinaison de chou et citron noir

Grilled seabass with iodized flavors, cabbage variation and black lemon

CHF 38.-

Soupe de courge

Graines de courge, huile de graines de courge grillées et toasts de Parmigiano Reggiano 36 mois

Squash soup, grilled pumpkin seeds, pumpkin seed oil and toasts of Parmigiano Reggiano 36 months

CHF 26.-

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 **S**alades

The salads



Salade de jeunes pousses

Vinaigrette au miel

Salad of young sprouts, honey vinaigrette

CHF 22.–

Salade César

Poulet croustillant, sucrose, parmesan et croûtons

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

CHF 30.–

Les **C**aviars

The Caviars

Caviar Prunier | 50g

CHF 270.–

Caviar Oscietre Iran | 50g

CHF 350.–

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

Piece of beef filet heart, tender and tasty

(500g) affiné +/- 35 jours, Suisse

(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

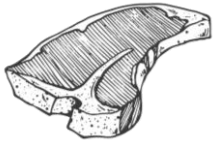
(1kg) affiné +/- 45 jours, Suisse

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 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 260.-

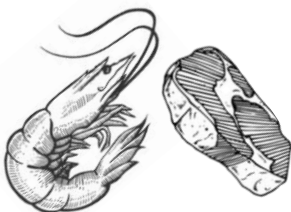


Surf & Turf

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

CHF 170.-

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 *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

Piment de Padrón au sel Viking

Padrón pepper with Viking salt

Frites fraîches

French fries

Maïs grillé

Grilled corn

Ratatouille

Ratatouille

Sauce béarnaise

Bearnaise sauce

Sauce aux morilles

Morel sauce

Sauce au poivre

Pepper sauce

Accompagnement supplémentaire

Extra side
CHF 11.-

Sauce supplémentaire

Extra sauce
CHF 4.-

Les Viandes

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.-

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 54.-



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

Angus sirloin

CHF 62.-

Cœur de filet de bœuf Simmental

Beef tenderloin center-cut from Simmental

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

Beaufort AOC

Fromage de Vache au lait cru

Raw cow milk cheese

&

Chaource AOC

Fromage de vache à croûte fleurie

Bloomy rind cow cheese

&

Sainte-Maure-de-Touraine AOC

Fromage de chèvre cendré

Ash goat cheese

CHF 18.-