



Le BISTRO  
BY  
DECOTTERD



## POUR PATIENTER – TO SHARE

	Assiette charcuteries Suisse AOP-IGP (Lard sec du Valais IGP, Saucisson Vaudois IGP, Appenzeller Mostbröckli IGP) Plate of Swiss charcuterie specialties	15.-
🍴	Planchette de fromages de Jacques Duttweiler (Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, tomme vaudoise) Cheese platter by Jacques Duttweiler	15.-
🍴	Légumes à la croque au sel, Dukkah, huile de noix vaudoise AOP Vegetables "à la croque au sel", Dukkah, walnut oil	12.-
	Croquettes de sandre du Lac Majeur, spicy mayonnaise Pikeperch fritters, spicy mayonnaise	18.-

## LES ENTRÉES - STARTERS

🍴	Crème de chou-fleur, huile de curry, tartine de pain grillé au fromage Cauliflower cream soup, curry oil, toast with cream cheese	19.-
🍴	Gnocchi de courge butternut à la sauge et sbrinz AOP Butternut squash gnocchi with sage and Sbrinz AOP cheese	24.- / 34.-
🍴	Tarte fine de poireaux, vinaigrette à l'huile de noix, sabayon au gruyère AOP Thin leek tart, walnut oil vinaigrette, Gruyère AOP sabayon	28.-
	Pâté en croûte de chevreuil sauvage du pays aux airelles Wild venison pâté en croûte with cranberries	26.-
	Tartare de bœuf Limousin des Pléiades, sabayon parfumé aux bolets Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon	28.- / 42.-

## LES PÂTES ET RISOTTO ...

🍴	Gnocchi de courge butternut à la sauge et sbrinz AOP Butternut squash gnocchi with sage and Sbrinz AOP cheese	24.- / 34.-
	Trofie à la bisque d'écrevisses, citron et basilic Trofie with crayfish sauce, lemon and basil	38.-
	Cannelloni de bœuf aux morilles, crème de champignons et salades d'hiver Beef cannelloni with morel mushrooms, mushroom cream sauce and winter salads	40.-
	Plat végétarien / Vegetarian dish 🍴	

## LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN DISHES

Quenelles de brochet du Lac Léman émulsion au citron yuzu, livèche et herbettes Lake Geneva pike quenelles with yuzu lemon emulsion, lovage, and herbs	42.-
Fish and chips de perches du Lac Léman Cœur de sucrine en vinaigrette et pommes allumettes Fish and chips made with perch from Lake Geneva Sucrine lettuce hearts in vinaigrette, and French fries	45.-
Truite de Chamby au raifort, coulis de cresson, pakchoï et pommes natures Chamby trout with horseradish, watercress coulis, pakchoi, and steamed potatoes	42.-
Filet de volaille fermière IP suisse, dahl de lentilles vertes aux épices douces Supreme of free-range chicken, green lentil dahl with mild spices	42.-
Filet de bœuf grillé du Pays, beurre chimichurri, petits légumes et pommes de terre Grilled fillet of beef - chimichurri butter, vegetables and potatoes	58.-
Tartare de Bœuf Limousin des Pléiades, sabayon parfumé aux bolets Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon	28.- / 42.-
Osso bucco de veau à la gremolata et zestes d'oranges, pomme purée gratinée Veal osso bucco with gremolata and orange zest, mashed potato gratin	48.-

## LES DESSERTS

Paris Brest, crème praliné aux noisettes du Moulin de Sévery Paris Brest, hazelnut praline cream from Moulin de Sévery	16.-
Pain perdu brioché, crème chantilly à la vanille et glace au chocolat blond French toast, vanilla whipped cream, and golden chocolate ice cream	16.-
Tarte Tatin caramélisée, crème double de la Gruyère Caramelized tarte Tatin, Gruyère double cream	16.-
Tarte au chocolat Maracaibo 65%, croustillant praliné Chocolate tart « Maracaibo 65% », crispy praliné	16.-

***Sous réserves de modification selon les arrivages et les disponibilités***



Le BISTRO  
BY DÉCOTTERD