





































Le BISTRO
BY DECOTTERD



POUR PATIENTER – TO SHARE

- Assiette charcuteries d'Armand Stuby 15.-
(Lard sec d'ci, Saucisson Vaudois IGP, Viande séchée "régal du vigneron")
Plate of Swiss charcuterie specialties
-  Planchette de fromages de Jacques Duttweiler   15.-
(Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, tomme vaudoise)
Cheese platter by Jacques Duttweiler
-  Légumes à la croque au sel, Dukkah, huile de noix vaudoise AOP   12.-
Vegetables "à la croque au sel", Dukkah, walnut oil
- Rillette de sandre du Lac Majeur au citron et croûtons   18.-
Pikeperch rillettes with lemon

LES ENTRÉES - STARTERS

-  Cœur de laitue « salanova », cressonnette   14.-
et vinaigrette à l'huile de noix de Sévery
Heart of lettuce and watercress , walnut-oil vinaigrette
- Soupe de poissons du Lac Léman, rouille au safran du Jorat et croûtons    19.-
Fish soup from Lake Geneva, saffron rouille, and croutons
-  Asperges vertes du Valais « mimosa »   26.-
salade d'herbettes et sauce gribiche
Green asparagus from Valais 'Mimosa' with a salad of wild herbs and gribiche sauce
- Salade César « Maison Décotterd »,      28.-
cœur de laitues sucrines et poulet croustillant
The "Maison Décotterd" Caesar Salad, sucrine lettuce hearts and crispy chicken
- Pâté en croûte de volaille fermière aux morilles,     26.-
chutney à la rhubarbe
Pâté en croûte with farmhouse chicken and morel mushrooms, rhubarb chutney
- Tartare de bœuf Limousin des Pléiades     28.- / 42.-
sabayon parfumé aux bolets
Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon
-  Gnocchi aux asperges du Valais,    24.- / 34.-
huile de sauge et sbrinz AOP
Gnocchi with green asparagus with sage and Sbrinz AOP cheese





Plat végétarien / Vegetarian dish

 Gluten -  lactose -  Fruit à coques -  Céleri -  Sulfite -  Poisson -  œuf -  soja
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer lors de la prise de commande.

LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

Quenelle de brochet du Lac Léman, 	42.-
sauce au citron Yuzu, riz et herbettes Lake Geneva pike quenelle with yuzu lemon sauce, rice, and herbs	
Fish and chips de perches du Lac Léman 	48.-
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	
Omble de Chamby à l'orge perlé et mélilot 	46.-
pommes natures et brocoli Chamby char, with pearl barley and sweet clover, steamed potatoes and broccoli	
Coquelet grillé à la diable, 	52.-
pommes allumette et cœurs de laitues Grilled cockerel, matchstick potatoes, and lettuce hearts	
Filet de bœuf grillé du Pays, beurre chimichurri 	58.-
petits légumes et pommes de terre Grilled fillet of beef - chimichurri butter, vegetables and potatoes	
Brochettes de bœuf wagyu du Jura bernois Teriyaki 	95.-
pommes grenailles Wagyu beef skewers from the Bernese Jura with teriyaki sauce and Baby Potatoes	
Tartare de Bœuf Limousin des Pléiades, 	28.- / 42.-
sabayon parfumé aux bolets Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon	
 Gnocchi aux asperges du Valais, 	24.- / 34.-
huile de sauge et sbrinz AOP Gnocchi with green asparagus with sage and Sbrinz AOP cheese	

LES DESSERTS

Cheese-Cake à la rhubarbe rose 	16.-
biscuit sablé et compotée de rhubarbe Pink rhubarb cheesecake with shortbread and rhubarb compote	
Pain perdu brioché 	16.-
crème chantilly et glace au chocolat blond French toast, vanilla whipped cream, and golden chocolate ice cream	
Premières fraises du Pays à la verveine, 	16.-
glace à la vanille et meringues Local strawberries with verbena, vanilla ice cream, and meringues	
Tarte au chocolat Maracaibo 65%, croustillant praliné 	16.-
Chocolate tart « Maracaibo 65% », crispy praliné	

Sous réserves de modification selon les arrivages et les disponibilités



Le Bisstro
BY
DÉCOTTERD