

LIVE COOKING

LE REFUGE

ENTRÉES STARTERS

- 

SALADE DE CONCOMBRE, YAOURT GREC, MENTHE ET GRENADE, CONCASSÉ DE PISTACHES
Cucumber salad with Greek yogurt, mint, pomegranate and crushed pistachios

18.-
- 

GRAVLAX DE BŒUF, OIGNONS NOUVEAUX, FRAISES ET CONDIMENT AUX CACAHUËTES, VINAIGRE DE FRAISE DU MOULIN DE SÉVERY
Beef gravlax, spring onions, strawberries and peanut condiment, served with strawberry vinegar from the Moulin de Sévery

22.-
- 

TABOULÉ D'ORGE PERLÉ AUX LÉGUMES, VELOUTÉ ET SALADE D'ÉPINARDS, HUILE ET CERNEAUX DE NOIX DE SÉVERY
Vegetables pearl barley tabbouleh, velouté and spinach salad, walnut oil and walnut kernels from Sévery

20.-
- 

GASPACHO DE TOMATES, TOAST DE SÉRÉ FUMÉ
Tomato gazpacho with smoked séré toast

19.-

PLANCHAS GRILLED PLATTERS

- 

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS (ENV. 850 G), À PARTAGER
Black Angus beef rib (approx. 850 g), to share

110.-
- 

BROCHETTES DE VOLAILLE AUX AROMATES ET AU CITRON (ENV. 200 G)
Herbs and lemon chicken skewers (approx. 200 g)

45.-
- 

ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA 5A (ENV. 350 G)
Wagyu Kagoshima A5 sirloin steak (approx. 350 g)

180.-
- 

TRAVERS DE PORC LAQUÉ AU MIEL ET SOJA, SAUCE À L'ORANGE
Honey- and soy-glazed pork ribs, orange sauce

48.-
- 

FILET DE SANDRE SUISSE SNACKÉ, SAUCE À L'ANETH ET AU CITRON
Pan-seared Swiss zander fillet, with dill and lemon sauce

45.-
- 

BELLES GAMBAS SNACKÉES, SAUCE NOILLY PRAT ET AMANDES EFFILÉES
Pan-seared king prawns, Noilly Prat sauce and flaked almonds

45.-

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE MESCLUN
All dishes are served with French fries and mesclun salad
Les frites servies ne sont pas faites maison | *The fries served are not homemade*

SAUCE AU CHOIX SAUCE OF YOUR CHOICE

- 
- DEMI-GLACE DE JUS DE VEAU** | VEAL JUS DEMI-GLACE
- 
- SAUCE AUX POIVRES** | PEPPER SAUCE
- 
- SAUCE À L'ORANGE** | ORANGE SAUCE
- 
- SAUCE À L'ANETH ET CITRON** | DILL AND LEMON SAUCE
- 
- SAUCE NOILLY PRAT** | NOILLY PRAT SAUCE

NOS DESSERTS SONT PROPOSÉS À L'ARDOISE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT
OUR DESSERTS ARE FEATURED ON THE CHALKBOARD, CHANGING WITH INSPIRATION

Le bœuf, la volaille, le porc et la sandre proviennent de Suisse. L'entrecôte Wagyu provient du Japon. Les gambas proviennent du Vietnam et d'Indonésie. | Prix nets en CHF, TVA 8.1%, service compris.
Beef, poultry, pork, and pike-perch are sourced from Switzerland. The Wagyu ribeye comes from Japan. The king prawns (gambas) come from Vietnam and Indonesia. | Net prices in CHF. VAT of 8.1% and service included.

LABEL FAIT MAISON




PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH


CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS


SANS GLUTEN
GLUTEN FREE


SANS LACTOSE
LACTOSE FREE