





## POISSONS ET COQUILLAGES

### **DORADE ENTIÈRE** 42.00

avec petite pommes de terre, sauce gribiche et sa salade de carottes au citron

*Gegrillte ganze Dorade mit Babykartoffeln, Gribiche Sauce und Zitrus-Karotten-Salat*

### **FILET DE SAUMON "PROVENÇALES"** 39.00

servie avec risotto au cidre et radis

*Lachsfilet "Provençales" mit Apfel schaumwein Risotto und Radieschen*

### **BOUILLABAISSE « RICHE »** 47.00

poissons nobles, coquilles Saint-Jacques, crevettes et moules, servie avec baguette grillées et sauce Rouille mit Edelfischen, Jakobsmuscheln, Krevetten und Muscheln, serviert mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

### **FILET DE TRUITE** 38.00

servi avec duo de célerie rave, pickels de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes

*Forellenfilet mit Sellerie Duett, Randen Pickels und Zitronen Vinaigrette*

### **MOULES "MARINIÈRES"** 34.00

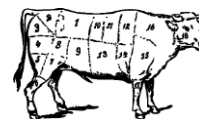
au court-bouillon, avec vin blanc et oignons blancs, crème, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes

*Muscheln "MARINIÈRES" im Weissweinsud mit Frühlingszwiebeln, Rahm, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch, dazu Pommes Allumettes*

### **MOULES "À LA CRÈME"** 36.00

à l'huile d'olive avec beurre, julienne de légumes grillés, câpres, tomates séchées, herbes et pommes allumettes

*Muscheln "Provençales" in Olivenöl mit Butter, Grillgemüwestreifen, Kapern, getrockneten Tomaten, Kräutern dazu Pommes Allumettes*



## VIANDES



### **CHEF SIGNATURE DISH**



### **NOIX DE ST-JACQUES ET RIZ DE VEAU AVEC POIREAUX GRILÉES, SON BEURRE BLANC À L'ESTRAGON ET FREGOLA SARDA** 39.00

*Duett aus gebratenen Jakobsmuscheln und Kalbsmilken mit Estragon - Beurre Blanc, gegrilltem Lauch und Fregola Sarda*

### **BOEUF BOURGUIGNON** 48.00

avec purée de pommes de terre pommery, carottes et garniture grand mère

*Boeuf Bourguignon serviert mit Pommery Kartoffelpurée, Karottern und Grossmutter Garnitur*

**Pour 2 personnes** 80.00

### **MAGRET DE CANARD À L'ORANGE** 38.00

servie avec sa variation de maïs et son jus

*Entenbrust à l'orange serviert mit Maisvariation und Jus*

### **ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »** 50.00

avec pommes allumettes

*Entrecôte « Café de Paris » mit Pommes Allumettes*

### **CHATEAUBRIAND** 72.00

servie avec frites, légumes et sa sauce Béarnaise

*Chateaubriand serviert mit Pommes Frites, Gemüse und Sauce Béarnaise*

**dès 2 personnes  
ab 2 Personen**

### **CORDON-BLEU DE "CÉDRIC"** 48.00

aux truffes et jambon crue servie avec pommes allumettes

*Kalbs Cordon Bleu mit Trüffel und Rohschinken, dazu Pommes Allumettes*

Prix donnés en CHF, service et taxe à valeur ajoutée inclus - Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. / Déclaration des viandes - Fleischdeklaration:

Volaille: Argentine, France

Geflügel: Argentinien, Frankreich

Boeuf: Suisse, Australien

Rind: Schweiz, Australien

Veau: Suisse

Kalb: Schweiz

Porc: Suisse

Schwein: Schweiz

Agneau: nouvelle-Zélande

Lamm: Neuseeland