

LE LYRIQUE

DEPUIS 1881

CARTE D'AUTOMNE



INCONTOURNABLES

LE «L» BURGER | COUNTRY POTATOES 33.-
Œufs, laitue, tomate, cornichons, lardons, sauce BBQ et pain artisanal

TATIN DE FIGUES | AU CARAMEL 31.-
Jambon de Parma réservé 24 mois

TARTARE DE BŒUF | FRITES 26.- / 41.-
Légumes au vinaigre, cibettes, moutarde de Meaux, jaune d'œuf et herbes du jardin

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE EN DUO | FRITES 26.- / 38.-
Sucrine au yaourt et citron vert

CLUB SANDWICH | FRITES 30.-
Blanc de volaille suisse, bacon croustillant, œuf bio, mayonnaise et fine sucrose

PÂTÉ EN CROÛTE DE VEAU | AUX PISTACHES 29.-
Saladine de rampon à la truffe et mayonnaise à la moutarde

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ | À LA FÈVE TONKA 32.-
Salade de rampon aux fruits rouges et biscuit cinq épices

ROAST-BEEF FROID | GELÉE AU SHERRY 42.-
Jardin de légumes au vinaigre et sauce tartare

ENTRÉES

VOILES DE BETTERAVES | AU FEU DE BOIS 24.-
Compressé de poireaux aux herbes, cèleri et tofu

CARPACCIO DE VEAU | DE LA VALLÉE DE SIMMEN 28.- / 44.-
Bolets, vinaigrette au raisin et noix

CAPPUCCINO DE POTIMARRON | AU CURRY ET GINGEMBRE 18.-
Flûte de Gruyère

SALADE CAESAR | POULET 19.- / 27.-
Œuf bio, laitue, anchois, poulet suisse, croûtons, lardons croustillants et parmesan 24 mois

SALADE CAESAR | SAUMON FUMÉ 19.- / 27.-
Œuf bio, laitue, aneth, anchois, lanières de saumon, croûtons et parmesan 24 mois

SALADE DU JARDIN 14.- / 20.-
Tendres feuilles de saladine, fines lanières de légumes croquants et fruits du marché

BUCHETTE DE CHÈVRE | SUR TOAST 27.-
Saladine automnale aux grenades et sésame

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI | AU VIEUX PARMESAN ET CÈPES 32.-
Velouté de cerfeuil et crème aigre

RISOTTO | AU GORGONZOLA ET POIRES 24.- / 31.-
Crumble de noisettes du Piémont et speck fumé

GRAN GNOCCHI | À LA NORMA 24.- / 30.-
Aubergines et duo de tomates et pecorino de Pienza

PAPPARDELLE | DU CHASSEUR 26.- / 32.-
Ragoût de sanglier et myrtilles

CAPPELLETTI | AU JAMBON CRU 28.-
Jambon de Parme réserve 24 mois et double bouillon de volaille à la citronnelle

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten

POISSONS

- FILETS DE PERCHES | FRAIS DU LAC** 52.-
Dorés au beurre moussoux, persillade au citron, larme de Dézaley, salade, frites et sauce tartare
- FILET DE BAR RÔTI | À LA CRÉTOISE** 44.-
Divagation de légumes au feu, citron confit, origan et pommes grenailles
- TOURNEDOS DE LOTTE | AU LARD FUMÉ** 44.-
Piperade, fines herbes et jus corsé à la moutarde ancienne
- MOULES À L'ITALIENNE | BRUSCHETTA À L'HUILE EVO** 32.-
Moules noires, tomates, vin blanc, poivre du moulin, ail et persil frais
- Supplément** pommes de terre, riz vapeur ou légumes du moment 6.-

VIANDES

- ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS | FRITES** 54.-
Beurre café de Paris et légumes de saison
- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE | FRITES** 46.-
Panée aux grissinis, concassé de tomates et roquette sauvage
- JARRET DE PORC | CONFIT À LA BIÈRE AMBRÉE** 46.-
Choucroutte et pommes vapeur
- DEMI-COQUELET RÔTI | FRITES** 42.-
Jus moutardé et légumes cuits au feu
- SELLE DE CHEVREUIL | POUR 2 PERSONNES MINIMUM** 48.- / PERS
Façon «Baden-Baden», spätzli, garnitures traditionnelles et sauce Grand Veneur
- Supplément** pommes de terre, riz vapeur ou légumes du moment 6.-

DOUCEURS

- PANNA COTTA | À LA FRAMBOISE** 12.-
Dessert à la cuillère et coulis de framboise aux agrumes
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 12.-
Crème fraîche de Gruyère et chocolat Côte d'Ivoire 65%
- TIRAMISÙ | ESPRESSO À L'ITALIENNE** 12.-
Crème mascarpone et savoïardi du Piémont
- CAFÉ GOURMAND** 14.-
4 gourmandises de saison
- COUPE DE FRUITS ROUGES** 14.-
Fraîche déclinaison de baies rouges des bois
- CRÈME BRÛLÉE | À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR** 12.-
Croustillant aux parfums exotiques
- TRADITIONNELLE ÎLE FLOTTANTE** 12.-
Crème anglaise maison, nuage de meringue et caramel
- SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES** LA BOULE 4.50.-
- CHARIOT DE FROMAGES DU MOMENT** 18.- / 29.-
Servi en salle, pain au fruit du mendiant

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
TVA de 7,7% comprise, prix en francs suisses

Provenances :

Bœuf : Suisse, Italie | Veau : Suisse | Volaille : Suisse, France | Porc : Suisse | Chevreuil : France, Autriche | Sanglier : France, Autriche | Saumon : Ecosse | Perche : Lac Léman | Bar : France, Italie | Lotte : France, Italie | Moule : Italie |

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA de 7,7% comprise, prix en francs suisses

Provenances :

Bœuf : Suisse, Italie | Veau : Suisse | Volaille : Suisse, France | Porc : Suisse | Chevreuil : France, Autriche |

Sanglier : France, Autriche | Saumon : Ecosse | Perche : Lac Léman | Bar : France, Italie |

Lotte : France, Italie | Moule : Italie |

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten



LE LYRIQUE

DEPUIS 1881