

# LE LYRIQUE

DEPUIS 1881

C'EST L'ÉTÉ !



## INCONTOURNABLES

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

**ON DIRAIT LE SUD** 22.-  
Fougasse tiède, aubergine grillée, tomates séchées, feuilles de céleri et mayonnaise à l'estragon

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

**TARTARE DE THON ROUGE | FRITES** 26.- / 38.-  
Chiffonnade de fenouil, oranges de Sicile et olives vertes

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

**PROSCIUTTO ET MELON** 28.-  
Servi avec une focaccia au romarin

**VITELLO TONNATO TRADITIONNEL** 28.- / 40.-  
Siphon de mayonnaise aux câpres et filets d'anchois

**ROAST-BEEF FROID | GELÉE AU SHERRY** 44.-  
Jardin de légumes au vinaigre et sauce tartare

## ENTRÉES

**CARPACCIO DE BETTERAVES | AU FEU DE BOIS** 24.-  
Compressé de poireaux aux herbes, céleri et tofu

**SOUPE FROIDE DE TOMATES D'ATTERINI | GAMBAS** 26.-  
Crudo de céleri vert et gambas poêlées

**CARPACCIO DE BŒUF | TRUFFE D'ÉTÉ** 28.- / 44.-  
Roquette sauvage et copeaux de parmesan 30 mois

**SALADINE DE TOMATES MULTICOLORES** 26.-  
Pêches, burrata de bufflonne et pistaches torréfiées

**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 salade, fines lanières de légumes croquants et fruits du marché

**MOELLEUX DE RICOTTA DE BREBIS | À L'HUILE D'OLIVE** 27.-  
Abricots du Valais et fougasse tiède

## PRIMI PIATTI

**GARGANELLI | PESTO** 26.- / 32.-  
Garganelli (pâtes), servies avec du pesto traditionnel de Tigulio

**RISOTTO ACQUERELLO | CRUDO DE CREVETTES** 28.- / 34.-  
Crevettes rouges de San Remo, straciatella de bufflonne et pistaches

**RAVIOLES FARCIES** 38.-  
Raviolis farcis à la chaire de crabe, homard, sa bisque et moules

**LINGUINE AL VONGOLE** 26.- / 32.-  
Zeste de citron de Riviera et basilic

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten

## POISSONS

- FILETS DE PERCHES | FRAIS DU LAC** 52.-  
Dorés au beurre moussoux, persillade au citron, larme de Dézaley, frites et sauce tartare
- FILET DE BAR RÔTI | À LA CRÉTOISE** 44.-  
Divagation de légumes au feu, citron confit, origan et pommes grenailles
- MOSCARDINI | MIJOTÉS AUX TOMATES ET PIMENTS ROUGES** 42.-  
Tombée de pousses d'épinard et polenta snackée
- MOULES À L'ITALIENNE | BRUSCHETTA À L'HUILE EVO** 32.-  
Moules noires, tomates, vin blanc, poivre du moulin, ail et persil frais
- BAR DE LIGNE AU FOUR | POUR 2 PERSONNES** 120.-  
Fenouil à la badiane, pommes rôties et huile aux herbes (temps de préparation 35')
- 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
- CÔTES D'AGNEAU AU GRILL | SUR RÖSTI** 46.-  
Saladine d'haricots verts et échalotes aux herbes
- DEMI-COQUELET RÔTI | FRITES** 42.-  
Jus moutardé et légumes cuits au feu
- TOMAHAWK DE BŒUF GRILLÉ | POUR 2 PERSONNES** 138.-  
Pommes grenaille rôties et légumes de saison (1kg de viande / temps de préparation 30')
- Supplément** pommes de terre, riz vapeur ou légumes du moment 6.-

## DOUCEURS

- PANNA COTA | AU LAIT D'AMANDE** 14.-  
Confit d'abricots du Valais
- DANTELE DE CHOCOLAT TONKA** 12.-  
Praliné vanille
- TIRAMISÙ DÉSTRUCTURÉ | ARABICA E AMARETTO DISARONNO** 14.-  
Biscuit joconde, crème mascarpone, espresso, cacao
- CAFÉ GOURMAND** 14.-  
4 gourmandises de saison
- TAGLIATA DE FRUITS** 14.-  
Sélection de fruits du moment
- 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 : Italie, Irlande | Veau : Suisse, France | Poulet : Suisse, France | Saumon : Norvège  
Perche : Lac Léman | Bar : Grèce, Italie | Moscardini : Italie | Moule : Italie | Thon : Méditerranée et Océan Indien |

 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 : Italie, Irlande | Veau : Suisse, France | Poulet : Suisse, France | Saumon : Norvège  
Perche : Lac Léman | Bar : Grèce, Italie | Moscardini : Italie | Moule : Italie | Thon : Méditerranée et Océan Indien |

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten



**LE LYRIQUE**

DEPUIS 1881