

hôtel palafitte

bar | le cadran

Snacks

Servis tous les jours de 12h à 22h

Les Classiques - Classics

Tartare de Bœuf, mimosa d’œuf 160 g 44
Servi avec toasts, frites et salade
Beef tartare, mimosa eggs and toasts
Served with French fries and green salad

Salade César traditionnelle  27
Traditional Caesar salad

Avec suprême de poulet IP.Suisse 39
With I P.Swiss free-range chicken breast

Avec Gambas ASC 42
With ASC prawns

Club sandwich suprême de poulet, bacon, tomate, œuf 38
Club sandwich, chicken breast, bacon, tomato, egg

Cheeseburger au britchon, pickles maison, 44
bacon et oignons frits
Cheeseburger with britchon cheese, homemade pickles, bacon and fried onions

Tous nos sandwichs sont servis avec frites et salade
All our sandwiches are served with French fries and salad



**PROVENANCE
DES VIANDES**
BŒUF, VOLAILLE, VEAU:
France et suisse

**OUR MEATS
COME FROM**
BEEF, POULTRY, VEAL :
France , switzerland

**PROVENANCE DES
POISSONS**
CABILLAUD : FAO27
SAUMON: Ecosse
THON : FAO71

OUR FISH COME FROM
COD FISH : FAO27
SALMON: Scotland
TUNA : FAO71

**PROVENANCE DES
PAINS : Suisse et U.E.**

Incontournables

Servis de 12h à 22h

Ardoise de fromages affinés <i>Seasonal cheese board</i>	21
Ardoise de charcuterie Suisse <i>Swiss cold cuts board</i>	24
Ardoise mixte <i>Mix cheese and cold cut board</i>	28
Caviar Oscière 30 gr, blinis et crème double <i>Oscière caviar 30 g, blinis and double cream</i>	65



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Tapas

Servis de 18h à 22h

Accras de cabillaud, crème aux agrumes 	18
<i>Cod fish fritters, citrus relish</i>	
Rillettes de saumon et toasts 	16
<i>Salmon rillettes with toasts</i>	
Samossa Végétarien, sauce au curry 	14
<i>Vegetable samosas, curry dip</i>	
Huitre Marenne fine de Claire n 3 3 pièces	19
<i>Marenne fine de Claire oyster n 3 3 pieces</i>	

Desserts

Servis de 12h à 22h

Dessert du moment  14
Dessert of the day

Pumpkin pie, ganache monté noisette  18
Pumpkin pie with whipped hazelnut ganache

Profiterolles, glace vanille et sauce chocolat 18
Profiterolles with vanilla ice cream and chocolate sauce

Sorbets et glaces*  *Ice creams and sorbets*

La boule | One scoop 5

Vanille, café, caramel, pistache, chocolat,
fraise, framboise, citron
*Vanilla, coffee, caramel, pistachio, chocolate,
strawberry, raspberry, lemon*

Supplément sauce chocolat ou chantilly 2
Supplement chocolate sauce or whipped cream

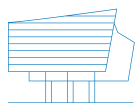


 **Végétarien**
Vegetarian

 **Noix**
Nuts

 **Lactose**
Lactose

 **Gluten**
Gluten



hôtel palafitte

bar | le cadran