

PLACE

TO

B



VOTRE EXPÉRIENCE

DU 18.07 AU 25.07.19

pour bien commencer **CHF 22.00**

LE FOIE GRAS mi-cuit abricot du Valais décliné, sponge cake au romarin, fleur de sel de Bex

🍷 LE CHÈVRE FRAIS gaspacho de tomate de Berne, sarrasin grillé, focaccia aux olives mûres

LA PERCHE FUMÉE purée de petits pois, gel de bergamote, citron caviar

LE BOEUF tataki, gingembre confit, sésame noir, salade de wakamé

à suivre... **CHF 42.00**

🍷 L'ARTICHAUT raviole, pignons grillés, tomates cerises caramélisées, écume de lait d'amande

LE BOEUF filet grillé, beurre d'anchois, caviar d'aubergine fumée, pommes coin de rue

LE BAR pavé grillé, légumes d'été confits, béarnaise au basilic

LE HOMARD gros rouleau de printemps, sauce aigre douce, légumes croquants, nouilles de riz

SUPPLÉMENT FROMAGE AVEC LE MENU 7.00 / HORS MENU 12.00

finir en douceur **CHF 13.00**

LA POIRE D'ÉTÉ brûlée, crémeux résiné, coque chocolatée

LA PÊCHE SATURNE granité à la verveine, grosse madeleine de Proust

LA FRAISE Paris Brest vanille

LA FÈVE DE TONKA cannoli craquant, fruit rouge, mascarpone

AMUSE BOUCHE | ENTRÉE | PLAT | DESSERT | MIGNARDISES

CHF 72.00 / PERS.

LA VOSTRA ESPERIENZA

DAL 18.07 AL 25.07.19

per iniziare bene **CHF 22.00**

IL FOIE GRAS mi-cuit albicocca del Vallese declinato, pan di spagna al rosmarino, "fleur de sel" di Bex

IL FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA gazpacho di pomodoro di Berna,
grano saraceno alla griglia, focaccia

IL PESCE PERSICO affumicato purè di piselli, gel di bergamotto, "limone caviale"

IL MANZO tataki, zenzero candito, sesamo nero, insalata di alga wakame

per continuare... **CHF 42.00**

IL CARCIOFO raviolo, pinoli grigliati, pomodori ciliegini caramellati, schiuma di latte di mandorla

IL MANZO filetto alla griglia, burro di acciuga, caviale di melanzana affumicata, patate a spicchi

IL BRANZINO cubetti grigliati, verdure estive candite, salsa bernese al basilico

L'ARAGOSTA involtino grande di primavera, panna acida dolce, verdure croccanti, tagliatelle di riso

SUPPLEMENTO DI FORMAGGIO CON IL MENÙ 7.00 / FUORI MENU 12.00

e per finire in dolcezza **CHF 13.00**

LA PERA ESTIVA scottata, crema di vino cotto resinato, uovo al cioccolato

LA PESCA SATURNO granita alla verbena, madeleine di Proust grande

LA FRAGOLA Paris-Brest vaniglia

LA FAVA TONKA canolo croccante, frutta rossa, mascarpone

STUZZICHINO | PRIMA PORTATA | PIATTO | DESSERT | DOLCETTI

CHF 72.00 / PERS.

IHRE ERFAHRUNG VOM 18.07. BIS 25.07.19

für den anfang CHF 22.00

FOIE GRAS mi-cuit Variation der Walliser Aprikose,
Biskuitkuchen mit Rosmarin, feinstes Salz von Bex

🦌 ZIEGENFRISCHKÄSE Gazpacho mit Berner Tomaten, gerösteter Buchweizen, Focaccia

GERÄUCHERTER BARSCH Püree von grünen Erbsen, Bergamotte-Gelee, Zitronenkaviar

RINDFLEISCH Tataki, Ingwer-Confit, schwarzer Sesam, Wakame-Salat

fortsetzung... CHF 42.00

🦌 ARTISCHOCKE Teigtasche, geröstete Pinienkerne,
karamellierte Kirschtomaten, Mandelmilchschaum

RINDERFILET gegrillt, Sardellenbutter, Kaviar von geräucherten Auberginen, frittierte Kartoffelecken

SEEBARSCHSTEAK gegrillt, Sommergemüse-Confit, Bearner Soße mit Basilikum

HUMMER große Frühlingsrolle, süß-saure Soße, knackiges Gemüse, Reismudeln

KÄSE ZUM MENÜ 7.00 / OHNE MENÜ 12.00

zum krönenden abschluss CHF 13.00

SOMMERBIRNE gebraten, Sahnecreme mit eingedicktem Obstsaft, Schokoladenschale

SATURNPFIRSICH Verbena-Granité, großes Madeleine-Gebäck

ERDBEEREN Paris-Brest Vanille

TONKABOHNE knusprige Cannoli, rote Früchte, Mascarpone

APPETITHÄPPCHEN | VORSPEISE | HAUPTGERICHT | DESSERT | KLEINE SÜSSIGKEITEN

CHF 72.00 / PERS.



VOTRE EXPÉRIENCE

DU 26.07 AU 01.08.19

pour bien commencer **CHF 22.00**

LE FOIE GRAS mi-cuit abricot du Valais décliné, sponge cake au romarin, fleur de sel de Bex

🍷 LE CHÈVRE FRAIS gaspacho de tomate de Berne, sarrasin grillé, focaccia aux olives mûres

LES LÉGUMES cuits et crus, fromage frais, sablé aux graines de lin, vinaigrette passion

LE THON TARTARE pomme granny, salade de fenouil croquant, pain de tomate

à suivre... **CHF 42.00**

🍷 L'ARTICHAUT raviole, pignons grillés, tomates cerises caramélisées, écume de lait d'amande

LE BOEUF filet grillé, beurre d'anchois, caviar d'aubergine fumée, pommes coin de rue

L'OMBLE CHEVALIER crème de coquillage safran, mousseline de petits pois au beurre

TARTARE FOUQUET'S

SUPPLÉMENT FROMAGE AVEC LE MENU 700 / HORS MENU 12.00

finir en douceur **CHF 13.00**

LA POIRE D'ÉTÉ brûlée, crémeux résiné, coque chocolatée

LA PÊCHE SATURNE granité à la verveine, grosse madeleine de Proust

L'ABRICOT pain de Gênes pistache, crémeux nougat

LE CAFÉ sablé aux deux sésames, pamplemousse

AMUSE BOUCHE | ENTRÉE | PLAT | DESSERT | MIGNARDISES

CHF 72.00 / PERS.

LA VOSTRA ESPERIENZA

DAL 26.07 AL 01.08.19

per iniziare bene CHF 22.00

IL FOIE GRAS mi-cuit albicocca del Vallese declinato, pan di spagna al rosmarino, "fleur de sel" di Bex
✦ IL FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA gazpacho di pomodoro di Berna,
grano saraceno alla griglia, focaccia
VERDURE COTTE e crude, formaggio fresco ai semi di lino, vinaigrette al frutto della passione
IL TONNO tartare, mela granny, insalatina di finocchio croccante, pane al pomodoro

per continuare... CHF 42.00

✦ IL CARCIOFO raviolo, pinoli grigliati, pomodori ciliegini caramellati, schiuma di latte di mandorla
IL MANZO filetto alla griglia, burro di acciuga, caviale di melanzana affumicata, patate a spicchi
IL SALMERINO alpino vellutata di crostacei allo zafferano, purè di piselli al burro
TARTARE FOUQUET'S
SUPPLEMENTO DI FORMAGGIO CON IL MENÙ 7.00 / FUORI MENU 12.00

e per finire in dolcezza CHF 13.00

LA PERA ESTIVA scottata, crema di vino cotto resinato, uovo al cioccolato
LA PESCA SATURNO granita alla verbena, madeleine di Proust grande
L'ALBICOCCA pain de Gênes (pane di Genova) pistacchio, torrone cremoso
IL CAFFÈ frolla ai due sesami, pompelmo

STUZZICHINO | PRIMA PORTATA | PIATTO | DESSERT | DOLCETTI

CHF 72.00 / PERS.

IHRE ERFAHRUNG VOM 26.07 BIS 01.08.19

für den anfang CHF 22.00

FOIE GRAS mi-cuit Variation der Walliser Aprikose,
Biskuitkuchen mit Rosmarin, feinstes Salz von Bex

🐄 ZIEGENFRISCHKÄSE Gazpacho mit Berner Tomaten, gerösteter Buchweizen, Focaccia
GEMÜSE gekocht und roh, Frischkäse, Sandgebäck mit Leinsamen, Maracuja-Vinaigrette
THUNFISCH-Tatar, Granny-Smith-Apfel, knackiger Fenchelsalat, Tomatenbrot

fortsetzung... CHF 42.00

🐄 ARTISCHOCKE Teigtasche, geröstete Pinienkerne,
karamellierte Kirschtomaten, Mandelmilchschaum

RINDERFILET gegrillt, Sardellenbutter, Kaviar von geräucherten Auberginen, frittierte Kartoffelecken

SEESAIBLING Safran-Muschelcreme, Mousseline von grünen Erbsen mit Butter

TARTAR FOUQUET'S

KÄSE ZUM MENÜ 7.00 / OHNE MENÜ 12.00

zum krönenden abschluss CHF 13.00

SOMMERBIRNE gebraten, Sahnecreme mit eingedicktem Obstsaft, Schokoladenschale

SATURNPFIRSICH Verbena-Granité, großes Madeleine-Gebäck

APRIKOSE Pistazienbiskuit, Nougatcreme

KAFFEE Sandgebäck mit zweierlei Sesam, Pampelmuse

APPETITHÄPPCHEN | VORSPEISE | HAUPTGERICHT | DESSERT | KLEINE SÜSSIGKEITEN

CHF 72.00 / PERS.



VOTRE EXPÉRIENCE

DU 02.08 AU 11.08.19

pour bien commencer **CHF 22.00**

LE FOIE GRAS mi-cuit abricot du Valais décliné, sponge cake au romarin, fleur de sel de Bex

🍷 LE CHÈVRE FRAIS gaspacho de tomate de Berne, sarrasin grillé, focaccia aux olives mûres

LE POULPE & LA RATTE pomme à l'huile, ail noir, chorizo

L'OEUF parfait, chanterelles d'été, espuma de vieux parmesan

à suivre... **CHF 42.00**

🍷 L'ARTICHAUT raviole, pignons grillés, tomates cerises caramélisées, écume de lait d'amande

LE BOEUF filet grillé, beurre d'anchois, caviar d'aubergine fumée, pommes coin de rue

LA PLUMA IBÉRIQUE foie gras grillé, lentilles déclinées, échalotes confites

LA FÉRA cresson de fontaine, pommes fondantes iodées aux coques

SUPPLÉMENT FROMAGE AVEC LE MENU 700 / HORS MENU 12.00

finir en douceur **CHF 13.00**

LA POIRE D'ÉTÉ brûlée, crémeux résiné, coque chocolatée

LA PÊCHE SATURNE granité à la verveine, grosse madeleine de Proust

LE CITRON caramel acidulé, citronnade basilic thaï

LA NOISETTE tuile au miel, vanille, praliné

AMUSE BOUCHE | ENTRÉE | PLAT | DESSERT | MIGNARDISES

CHF 72.00 / PERS.

LA VOSTRA ESPERIENZA

DAL 02.08 AL 11.08.19

per iniziare bene **CHF 22.00**

IL FOIE GRAS mi-cuit albicocca del Vallese declinato, pan di spagna al rosmarino, "fleur de sel" di Bex

IL FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA gazpacho di pomodoro di Berna,
grano saraceno alla griglia, focaccia

IL POLPO E LA PATATA RATTE all'olio, aglio nero, chorizo

L'UOVO cotto a 65°, finferli estivi, spuma di parmigiano stagionato

per continuare... **CHF 42.00**

IL CARCIOFO raviolo, pinoli grigliati, pomodori ciliegini caramellati, schiuma di latte di mandorla

IL MANZO filetto alla griglia, burro di acciuga, caviale di melanzana affumicata, patate a spicchi

LA PENNA IBERICA foie gras alla griglia, lenticchie declinate, scalogni canditi

IL COREGONE crescione acquatico, mele fondenti iodate all'uovo

SUPPLEMENTO DI FORMAGGIO CON IL MENÙ 7.00 / FUORI MENU 12.00

e per finire in dolcezza **CHF 13.00**

LA PERA ESTIVA scottata, crema di vino cotto resinato, uovo al cioccolato

LA PESCA SATURNO granita alla verbena, madeleine di Proust grande

IL LIMONE caramello acidulo, limonata basilico e thai

LA NOCCIOLA biscotto al miele, vaniglia, pralinato

STUZZICHINO | PRIMA PORTATA | PIATTO | DESSERT | DOLCETTI

CHF 72.00 / PERS.

IHRE ERFAHRUNG VOM 02.08 BIS 11.08.19

für den anfang CHF 22.00

FOIE GRAS mi-cuit Variation der Walliser Aprikose,
Biskuitkuchen mit Rosmarin, feinstes Salz von Bex

🍷 ZIEGENFRISCHKÄSE Gazpacho mit Berner Tomaten, gerösteter Buchweizen, Focaccia
TINTENFISCH & „LA RATTE“-Kartoffeln in Öl, schwarzer Knoblauch, Chorizo

Ei perfekt bei Niedrigtemperatur gegart, Sommerpfifferlinge, Espuma mit altem Parmesankäse

fortsetzung... CHF 42.00

🍷 ARTISCHOCKE Teigtasche, geröstete Pinienkerne,
karamellierte Kirschtomaten, Mandelmilchschaum

RINDERFILET gegrillt, Sardellenbutter, Kaviar von geräucherten Auberginen, frittierte Kartoffelecken

IBERICO PLUMA gegrillte Foie gras, Linsenvariation, Schalotten-Confit

FÉRA Brunnenkresse, Schmelzkartoffeln mit Herzmuscheln

KÄSE ZUM MENÜ 7.00 / OHNE MENÜ 12.00

zum krönenden abschluss CHF 13.00

SOMMERBIRNE gebraten, Sahnecreme mit eingedicktem Obstsaft, Schokoladenschale

SATURNPFIRSICH Verbena-Granité, großes Madeleine-Gebäck

ZITRONE leicht säuerliches Karamell, Zitronenlimonade mit Thai-Basilikum

HASELNUSS hauchdünnes Gebäck mit Honig, Vanille, Nougat

APPETITHÄPPCHEN | VORSPEISE | HAUPTGERICHT | DESSERT | KLEINE SÜSSIGKEITEN

CHF 72.00 / PERS.

VIN MOUSSEUX

Murailles Brut	1dl 7.50	75cl 45.00
Grand vin mousseux suisse, Henri Badoux		

VINS BLANCS

Confrérie des Vignerons	1dl 6.00	70cl 38.00
Chasselas AOC Lavaux, Obrist		
Confrérie des Vignerons	1dl 6.00	70cl 38.00
Chasselas AOC Chablais, Henri Badoux		
« Tour Blanche »		75 cl 41.00
Assemblage Blanc Vaud AOC, Obrist		
Cure d'Attalens Grand Cru	1dl 7.00	75cl 43.00
Chardonne, Lavaux AOC, Obrist		
Viognier Cure d'Attalens Grand Cru		75cl 45.00
Chardonne, Lavaux AOC, Obrist		
Aigle Les Murailles		70cl 49.00
Chasselas AOC Chablais, Henri Badoux		

VINS BLANCS VIEUX MILLÉSIMES* 2010/2011

Cure d'Attalens Grand Cru		75cl 69.00
Chardonne, Lavaux AOC, Obrist		
Clos du Rocher Grand Cru		75cl 79.00
Yvorne, Chablais AOC, Obrist		

VINS ROSÉS

Confrérie des Vignerons	1dl 5.50	50cl 25.00
Rosé AOC Lavaux, Obrist		
Aigle Les Murailles		70cl 49.00
AOC Chablais, Henri Badoux		

*sur demande et selon les disponibilités

VINS ROUGES

Confrérie des Vignerons Assemblage AOC Lavaux, Obrist	1dl 6.00	70cl 38.00
Confrérie des Vignerons Assemblage AOC Chablais, Henri Badoux	1dl 6.00	70cl 38.00
« Tour Rouge » Assemblage Chablais AOC, Obrist		75cl 41.00
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC, Obrist	1dl 7.00	75cl 43.00
Aigle Les Murailles Pinot Noir AOC Chablais, Henri Badoux		70cl 49.00
Lettres de Noblesse St-Saphorin Malbec Cabernet franc AOC Lavaux, Henri Badoux		75cl 69.00

BIÈRES

Cardinal Blonde	33cl 5.00
Cardinal Blanche	33cl 5.00
Feldschlösschen sans alcool	33cl 4.00

COCKTAILS

Place to B	13.00
Mojito	15.00
Spritz	13.00
Aperol, mousseux suisse, eau gazeuse, orange	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	10.00
Bora Bora	10.00
Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine, purée mangue passion	



Installation artistique - La Vigne en Couleur

Guidé par l'amour, la beauté et la paix, Nicolas Bamert transmet et partage les valeurs fondamentales de la vie à travers des installations monumentales, des fresques colorées et des expositions hors du commun. Il redonne vie à des murs tristes, des locaux insalubres et à des espaces vides. Il peint sur divers supports (toile, bois, béton, alu), sculpte des créatures de béton, soude des machines d'acier et met le feu à ses tableaux, laissant apparaître des formes ou des personnages célèbres. Voilà un bref aperçu non exhaustif de son savoir-faire polyvalent que vous pourrez découvrir dans son univers appelé ORIGINAL. ... Bienvenue dans sa dernière installation « La Vigne en Couleur » proposée pour la Fête des Vignerons et laissez-vous guider par son alter ego l'Original...

www.originalartiste.com

Instagram : @nicolasbamert aka @lOriginal

Route du Vin, Morges, 2016 – copyright : originalartiste.com



LES TABLES
BARRIÈRE



Nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits crus.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.