

# PALACE

## CHEF CORNER

Spareribs de veau, sauce BBQ, épis de maïs avec beurre aux herbes, pommes risollées	40
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42
Assiette de roastbeef, sauce tartare, pommes frites	32



## SALADES

Salade verte	9
Salade mêlée	11
Salade verte, filets de perche suisse frits, sauce tartare	24
Salade de poulet au curry, fruits	25

## POTAGES

Potage du jour	9
Gazpacho de tomates, melon, poivrons	12
Potage au vin blanc de Cernieux	14
Bisque de homard	16

## BRASSERIE LES CLASSICS

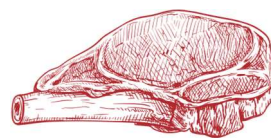
Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
Coquelet diabololo, pommes Frites (30 - 40 minutes)	29
Escalope viennoise, citron, pommes frites	38
Emincé de foie de veau, sauge, framboises, rösti	36
Emincé de veau à la Zürichoise, tagliolini, légumes	38

## ENTRÉES

Tian de légumes, mozzarella de bufflonne, chimichurri au melon	18
Thon tataki, mayonnaise miso, aubergine, soja, salade de chou	19
Os à moelle, fleur de sel, pain Maggia grillé	18
Tartare de bœuf, toast, beurre	25

## LAC & MER

Filets de perche suisse meunière, pommes nature	44
Coquilles Saint-Jacques, gingembre, essence dashi, enoki, edamame, nouilles udon	42
Filet de turbot, chanterelles, beurre blanc sudachi, tagliolini, légumes	44
Poulpe mojo rojo, olives, fèves, humus	38



## BOUCHERIE PALACE

Entrecôte suisse, pommes frites, beurre aux herbes	150 g 36 250 g 46
--	----------------------

Dès 2 personnes par pers.

Côte de bœuf, flocons de sel fumé, beurre aux herbes, pommes frites	49
---	----

## VÉGÉTARIEN

Tagliolini, chanterelles, sauce au Prosecco à la crème, copeaux de parmesan, tomates confites	32
Tacos maison, légumes grillés, pico de gallo à la mangue, avocat, jalapeños, fromage grillé	32
Tarte Tatin de légumes, mozzarella de bufflonne, roquette, pesto	34

## TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
Le fumé Saumon fumé, aneth, câpres, oignons, pickles	22
L'italienne Tomates, mozzarella, roquette, jambon cru de Parme	22