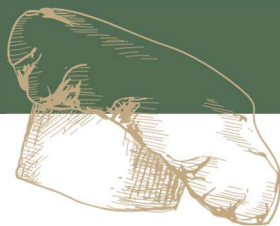


PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

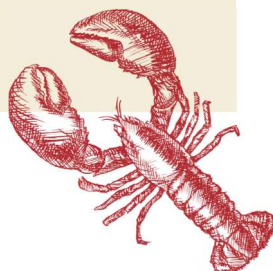
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

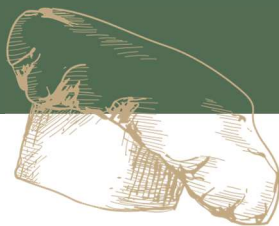
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

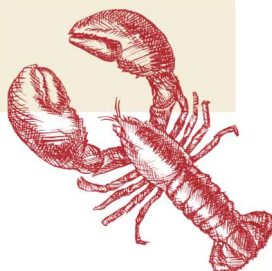
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

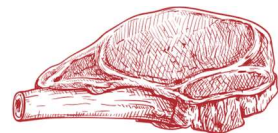
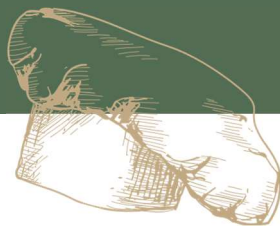
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diabolo, pommes Frites (30 minutes)	29
--	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

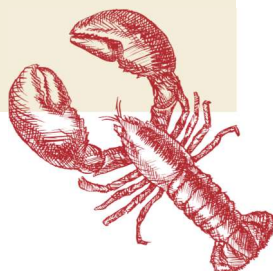
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

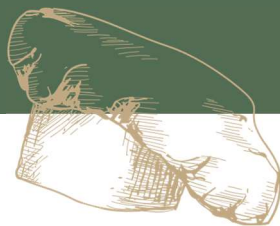
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

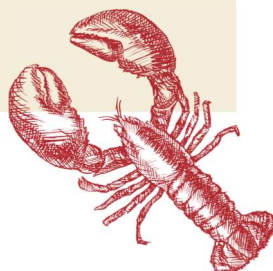
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

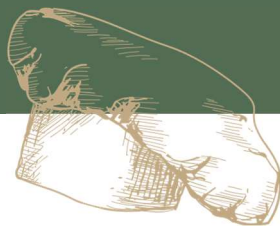
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

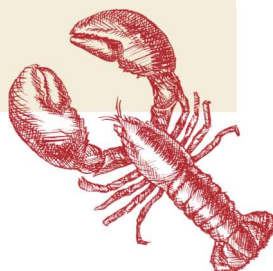
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

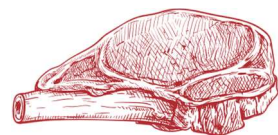
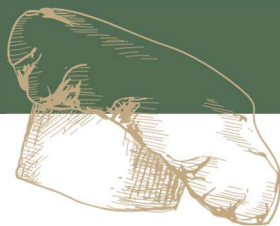
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, aïelles, cottage cheese	28
---	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, aïelles, moutarde, céleri	17
--	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

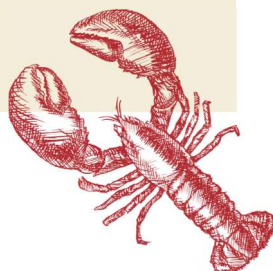
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

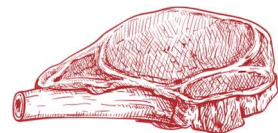
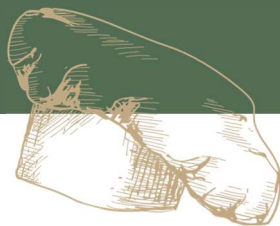
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

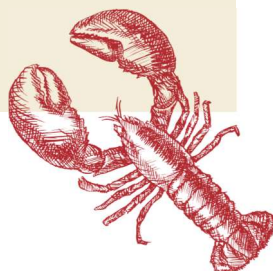
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

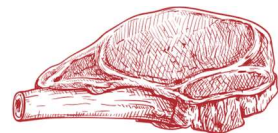
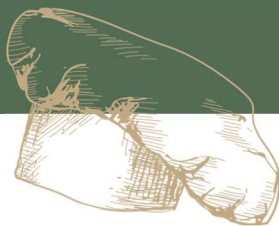
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

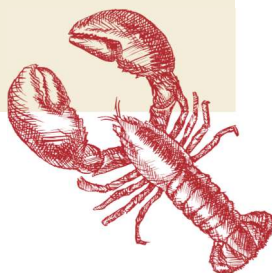
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

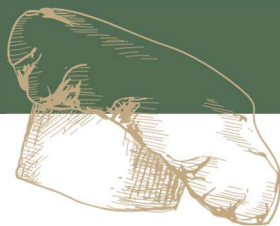
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

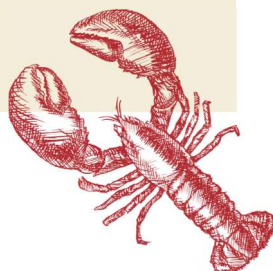
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

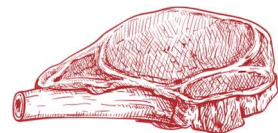
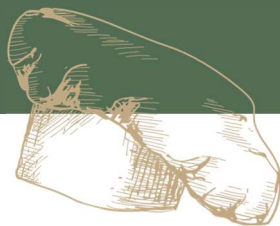
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diabolo, pommes Frites (30 minutes)	29
--	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

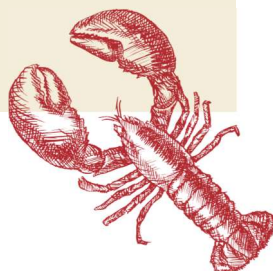
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

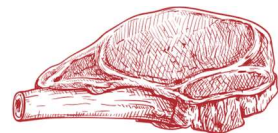
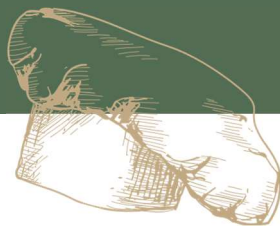
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE

LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

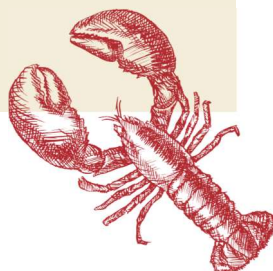
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

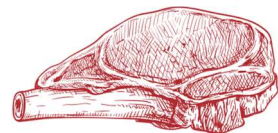
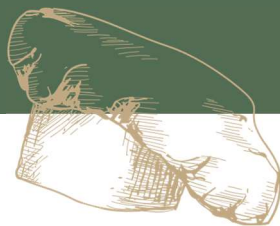
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

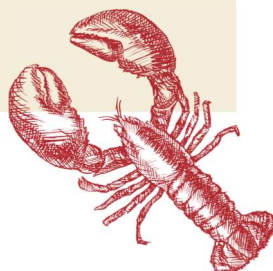
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

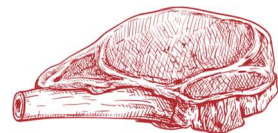
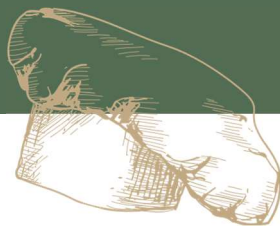
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

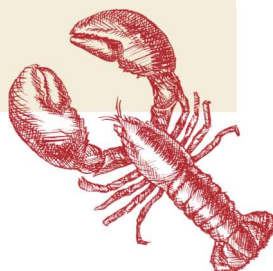
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

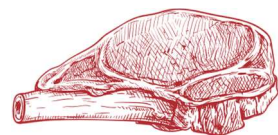
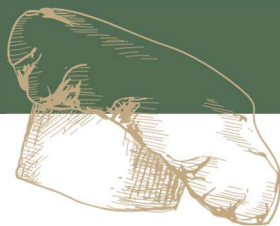
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

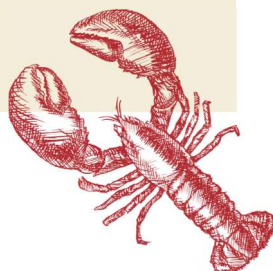
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

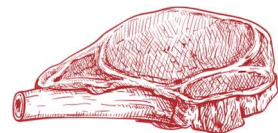
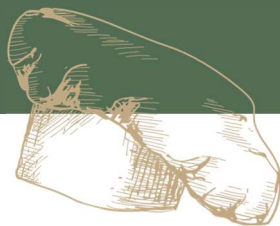
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diabolo, pommes Frites (30 minutes)	29
--	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

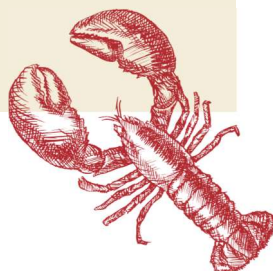
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

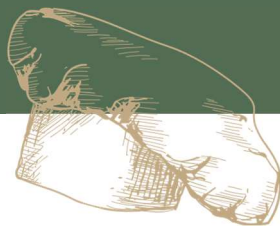
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

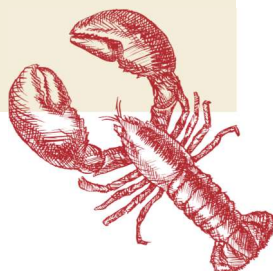
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

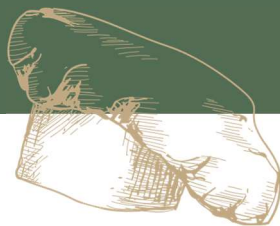
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

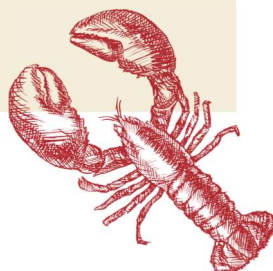
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

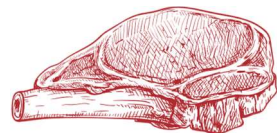
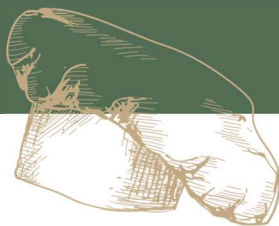
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

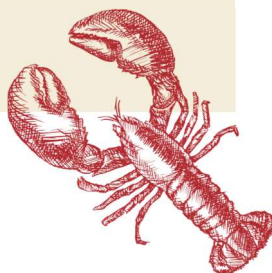
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

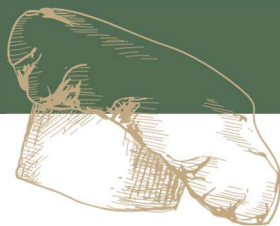
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diabolo, pommes Frites (30 minutes)	29
--	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

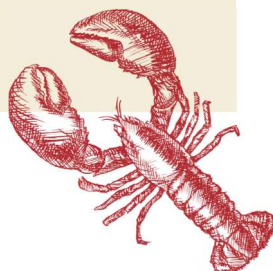
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

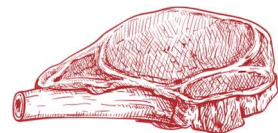
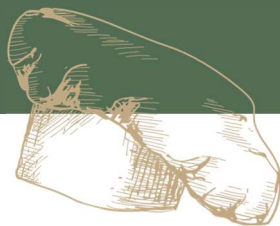
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

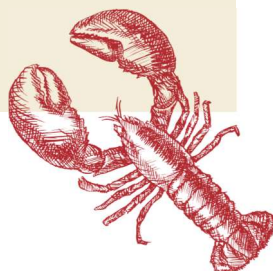
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

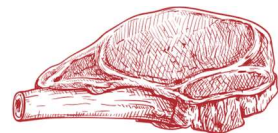
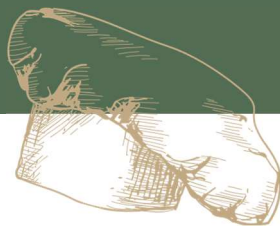
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

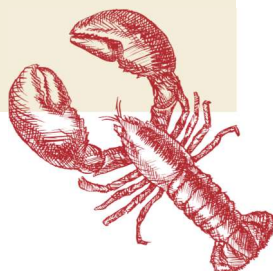
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

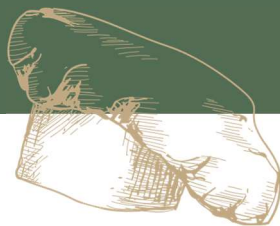
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

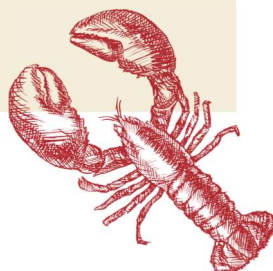
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

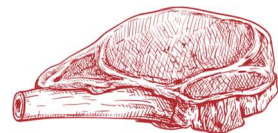
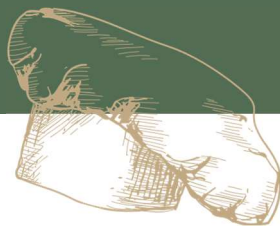
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE

LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

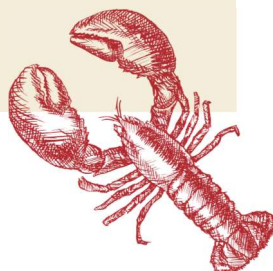
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

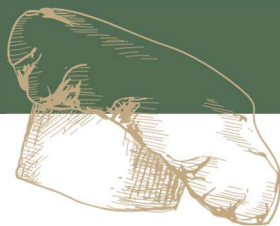
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE

LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diablo, pommes Frites (30 minutes)	29
---	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

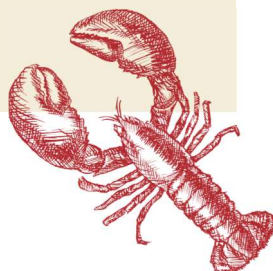
Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

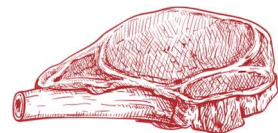
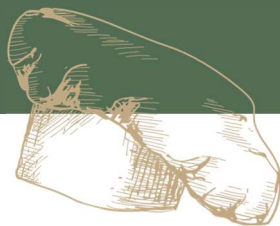
Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----



PALACE

CHEF CORNER

Civet de chevreuil, garniture de chasse, pommes mousseline	36
Entrecôte de cerf, beurre au genièvre, risotto à la courge	42
Burger du golfeur, filet de bœuf, foie gras de canard	42



BOUCHERIE PALACE

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

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, argousier, spätzli au séré, garniture de chasse	52
---	----

Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes frites	53
---	----

VÉGÉTARIEN

Risotto aux bolets, mozzarella de bufflonne enrobé de colza, légumes au four	32
--	----

Spätzli au séré, garniture de chasse, choux rouges	29
--	----

Quinoa tricolore à la courge, avocat, airelles, cottage cheese	28
--	----

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully Lardons, cumin	18
------------------------------	----

Piquant Chili, romarin, tomates séchées	18
--	----

Raclette Fromage à raclette, pikles d'oignons, viande séchée	22
---	----

SALADES

Salade verte	9
--------------	---

Salade mêlée	10
--------------	----

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons	16
--	----

Emincé de foie de veau, oignon, salade verte, sauce balsamique	29
--	----

Salade de poulet au curry, fruits	25
-----------------------------------	----

POTAGES

Potage de courge, mousse aux marrons	13
--------------------------------------	----

Potage de betterave rouge, wasabi	13
-----------------------------------	----

Potage au vin blanc de Cernieux	14
---------------------------------	----

Bisque de homard	16
------------------	----

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de boeuf, sauce aux câpres, pommes mousseline	29
--	----

Coquelet diabolo, pommes Frites (30 minutes)	29
--	----

Escalope viennoise, citron, pommes frites	36
---	----

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti	35
--	----

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, baies de sureau, pistaches grillées, brioche	24
--	----

Terrine d'automne, airelles, moutarde, céleri	17
---	----

Os à moelle, maldon Sea salt, poivre, pain grillé	15
---	----

Tartare de boeuf, toast, beurre	24
---------------------------------	----

LAC & MER

Filet de perche suisse meunière, pommes nature	44
--	----

Omble chevalier poché suisse, bolets, risotto au champagne, légumes d'automne	42
---	----

Poulpe, Aioli noir, pommes de terre multicolore, chou kale, chorizo	36
---	----

