



FIRST PART

VELOUTÉ DE COURGE • 14

Tartine toastée au Vacherin & Gruyère Suisse
Squash soup, Swiss Fondus Cheese spread on bread

SALADE DE CRUDITÉS
AUX LÉGUMES DU MOMENT • 12 V

Raw vegetable salad

PALET DE RIZ À SUSHI • 20

Avocat, saumon et perles de Yuzu,
vinaigrette sésame
*Sushi rice puck, avocado, salmon
and yuzu pearls, sesame vinaigrette*

SALADE D'HIVER,
POULET MARINÉ AUX ÉPICES • 22

Betterave, pousses de radis & Grana Padano
*Winter salad, marinated chicken with spices,
beetroot, radish sprout & Grana Padano cheese*

JAM SESSION

Servis avec wedges ou salade / Served with wedges or mixed salad

LONG BURGER BEEF & CHEESE • 19

Viande hachée de boeuf, sauce Montreux,
oignons, cornichons et crème de cheddar
*Minced beef, Montreux sauce, onions,
pickles and cream of cheddar*

LONG BURGER CHICKEN • 18

Émincé de poulet "tex-mex" guacamole,
crème de cheddar et sauce chunky
*Sliced Tex-mex chicken, guacamole,
cheddar cream and chunky sauce*

LONG BURGER ROYAL FISH • 16

Filet de colin pané sauce tartare et
laitue iceberg
*Breaded hake fillet with tartar sauce
and iceberg lettuce*

APPETIZERS

CHIPS MEXICAINES • 9 V

Guacamole et chunky salsa
*Mexican crisps, chunky sauce
& guacamole*

FRIED MIX • 14

Beignets d'oignon, bâtonnets de Mozzarella,
nuggets de fromage chili & sauce tartare
*Oignon rings, mozzarella sticks, chili cheese
nuggets & tartar sauce*

ASSIETTE DE FROMAGES SUISSE • 16 V

Vacherin, tomme vaudoise, gruyère
Swiss cheese platter

ASSIETTE DE CHARCUTERIE • 16

Lard paysan, jambon cru, Gendarme
et viande de bœuf séchée
*Swiss charcuterie platter, Country bacon,
cured ham, Landjager & beef jerky*

Extra: portion de wedges 5

FOODIES

PANINI TOMATES MOZZARELLA

ET PESTO BASILIC • 12 V
Tomato mozzarella and pesto

PANINI JAMBON-CHEDDAR • 14

Ham and cheddar

QUICHE 3 FROMAGES • 16 V

Cheese quiche

QUICHE LORRAINE • 16

Oeuf & lardons
Lorraine quiche, eggs & bacon

QUICHE EPINARD • 16 V

Salade mixte & pignons de pin
Spinach quiche & pin nuts

Accompagnés de salade mêlée / With mixed salad

CLASSICAL LOUNGE

TARTIFLETTE • 24

Pommes de terre, lardons, oignon &
Reblochon AOP
servie avec salade mêlée
*Potatoes, bacon, onions, reblochon
cheese with mixed salad*

CANARD RÔTI SAUCE HOISIN • 23

Ramen au sésame & légumes croquants
*Roast duck with Hoisin sauce,
sesame ramen & crispy vegetables*

FILET DE CLARESSE

CONFIT AUX AGRUMES • 20

Écrasé de pomme de terre
& petit légumes
*Classe filet confit with citrus fruit,
mashed potato & baby vegetables*

TARTARE DE BOEUF

CLASSIQUE • 25

Servi avec wedges ou salade mêlée
*Classic beef tartar with wedges
or mixed salad*

TARTARE DE SAUMON • 23

Servi avec wedges ou salade mêlée
*Salmon tartare with wedges
or mixed salad*

PENNE BOLOGNAISE • 16

Sauce tomate, boeuf, roquette
& copeaux Grana Padano
*Bolognese penne, tomato sauce,
chopped beef & Grana Padano Shavings*

PENNE CRÈME SAFRANÉE • 14 V

Petits légumes, copeaux de Grana Padano
& herbes fraîches
*Penne with safran cream and vegetables,
Grana Padano shaving & fresh herbs*

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	IDL	BTE
Chasselas Domaine de Beauvent, GE	8	55
Chardonnay Domaine des balisiers BIO, GE	9	65
Pinot gris, domaine des frères Dutruy, VD	10	69

MONDE

Perle de Sauvignon IGP Pays d'Oc Gerard Bertrand	8	55
Clarendelle Haut Brion, Bordeaux		59
Chablis vieilles vignes, Pascal Bouchard	10	69

VINS ROUGES

SUISSE	IDL	BTE
Pinot Noir, Domaine des Balisiers (Bio) GE	8	55
Syrah, Domaine du Clos des Pins Marc Ramu, GE	10	69
Merlot Terre Alte Rosso, Gialdi vini, TI	9	65

FRANCE

Crozes Hermitage « Les Meysonniers » M. Chapoutier (Bio)	10	69
Château l'Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (Bio)		75

VIN ROSÉ

SUISSE	IDL	BTE
Rose de Lune Domaine des Balisiers (Bio), GE	8	55

FRANCE

Côte des roses, Languedoc AOP Gérard Bertrand	9	65
--	---	----

CHAMPAGNES & CRÉMANT

COUPE	BTE
Lombard "Référence" Brut	15 95
Lombard "Référence" Rosé	120
Code rouge Blanc de blancs Crémant de Limoux G.Bertrand	9 59

APÉROL SPRITZ MAISON 15CL • 15
APÉROL SPRITZ MAISON ROYAL 15CL • 19

THE ENCORE

CARPACCIO D'ANANAS
CARAMÉLISÉ • 8

Thym & réglisse
*Caramelised pineapple carpaccio,
with thyme & liquorice*

CRUMBLE PAIN D'ÉPICE
POMMES-POIRES • 9

Apple-pear gingerbread crumble

FONDANT AU CHOCOLAT • 12

Avec sa glace vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream

SALADE DE FRUITS • 10

Sirop d'Érable
Fruit salad with maple syrup

CAFÉ GOURMAND • 11