

## DESSERTS 🍷 DESSERTS

Tarte fine chocolat, poire et gingembre 14.00

*Chocolate tart with pear and ginger*

Mi-cuit caramel et beurre salé, crème glacée (12 min. cuisson) 15.00

*Mi-cuit caramel and salted butter, ice cream*

Mandarine rôtie aux fruits sec, crème glacée praliné 15.00

*Roasted tangerine with dried fruit, praline ice cream*

## COUPE GLACÉE 🍷 ICECREAM SUNDAE

Colonel : sorbet citron et vodka Stolichnaya | *Lemon sorbet with Vodka*

Normand : sorbet pomme et Calvados | *Apple sorbet with Calvados*

William's : sorbet poire et Williamine | *Pear sorbet with Williamine*

Zougois : sorbet cerise et Kirsch | *Cherry sorbet with Kirsch*

Baileys : glace vanille et Baileys | *Vanilla icecream with Baileys*

Valaisanne : glace abricot et eaux-de-vie abricot | *Apricot with liquor*

La coupe une boule | *one scoop* 12.00

La coupe, deux boules | *two scoops* 15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON 🍷 HOMEMADE ICECREAM

La boule | *one scoop* 4.50

Sorbet : citron, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue, framboise, passion

*Lemon, blood orange, apple, pear, mango, raspberry, passionfruit*

Glace : vanille, chocolat, café, caramel, Bailey's, lait frais, cacahuète

*Icecream: vanilla, chocolate, coffee, caramel, Bailey's, fresh milk, peanut*

Supplément sauce chocolat 2.00

*Hot chocolate sauce*

Supplément crème 2.00

# CARTE DU DIMANCHE SUNDAY'S MENU

Service NON-STOP de 12h00 à 21h30



## SALADES 🍷 SALADS

	½	1
<b>Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio</b>	9.00	14.00
<i>Seasonal leaves mixed salad and organic seeds</i>		
<b>Times Grill Caesar Salad</b>		
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé	15.50	23.00
<i>Traditional Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and smoked bacon</i>		
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	21.00	28.00
<i>Served with grilled chicken or marinated prawns</i>		

## TARTARES DE BOEUF 🍷 BEEF TARTARS

Tartare servi avec mesclun et pommes frites  
*Tartar served with mesclun and French fries*

<b><u>Le classique</u></b>	28.00
<i>Coupé au couteau, échalotes, câpres, cornichons et ciboulette</i> <i>The classic : Knife-cut, shallots, capers, pickles and chives</i>	
<b><u>Le Piémont</u></b>	36.00
<i>Coupé au couteau, échalotes, brisures de truffe et Reggiano</i> <i>The Piémont : Knife-cut, shallots, truffle shavings and Reggiano</i>	

## DE SAISON 🍷 SEASONALS

<b>Risotto de topinambours et légumes d'antan</b>	38.00
<i>À la truffe et fromage de Belp</i> <i>Sunchoke Risotto, yesteryear vegetables with truffle and Belp cheese</i>	
<b>Saint-Jacques de Bretagne poêlées</b>	39.00
<i>Fregola au bouillon de crustacés, vinaigrette de chorizo Ibérique</i> <i>Et couteaux à l'huile d'agrumes</i> <i>Pan-fried scallops, fregola with shellfish broth</i> <i>Iberian chorizo vinaigrette and razor clams with citrus oil</i>	

## 🍷 BURGER SLB | SAINT-LÉGIER-BLONAY 35.00

Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village.  
*All our seasonal ingredients come from our village.*

Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Saint-Légier (200g), sauce maison  
Fromage de Jaman, lard croustillant, pommes frites et salade Coleslaw  
*Traditional 100% local beef burger, local cheese, homemade sauce*  
*Crunchy bacon, french fries and coleslaw*

**Avec foie gras de canard grillé (sans bacon)** 39.00  
*With grilled duck foie gras (without bacon)*

## MENU ENFANT 🍷 CHILDREN'S MENU

**Menu 3 plats (jusqu'à 12 ans) | 3 courses menu (up to 12 years old)** 19.00

## FROMAGES 🍷 CHEESES

<b>Assiette dégustation</b> : sélection 4 fromages et accompagnements	14.00
<i>Four cheeses plate with side dish</i>	
<b>Assiette découverte</b> : sélection 6 fromages et accompagnements	21.00
<i>Six cheeses plate with side dish</i>	

### ALLERGÈNES

*Chère cliente, cher client,*  
*Sur demande, nos collaborateurs vous*  
*renseigneront volontiers sur les*  
*ingrédients présents dans nos plats qui*  
*sont susceptibles à provoquer des allergies*  
*ou des intolérances.*

### ALLERGENIC

*Dear customer,*  
*On request, our collaborators will gladly*  
*inform you about the ingredients in our*  
*dishes which may cause allergies or*  
*intolerances.*

### PROVENANCE VIANDES ET POISSONS

*Volaille : France*  
*Bœuf : Suisse*  
*Foie gras de canard : France*  
*Saint-Jacques : France*  
*Couteau : France*

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Poultry: France*  
*Beef : Switzerland*  
*Duck foie gras: France*  
*Scallop: France*  
*Razor shell : France*