



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - SALADE DE LA SEMAINE

**Salade de lolo, sérac d'alpage** 10.-  
Viande séchée, vinaigrette à l'huile de noix du canton

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 22 juillet 2024** Origine : Suisse 23.-  
Longe de porc cuite à basse 'T', jus à l'huile de noisette, haricots verts aux échalotes  
Pomme mousseline

**Mardi 23 juillet 2024** Origine : FAO24 23.-  
Dos de lieu confit aux agrumes, beurre à l'orange, tombée de choux verts, boulghour aux herbes

**Mercredi 24 juillet 2024** Origine : Suisse 23.-  
Poitrine d'agneau à la plancha au thym, pommes grenailles et courgettes rôties

**Jeudi 25 juillet 2024** Origine : Suisse 23.-  
Pilons de poulet au paprika fumé, sauce BBQ, maïs grillé, pommes wedges

**Vendredi 26 juillet 2024** Origine : FAO27 23.-  
Poké bowl au saumon, riz collant vinaigré, avocat, oignons nouveaux, pousses de soja  
Concombre, coriandre, 'leche de tigre'

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**'Maccheroni alla Norma'** 23.-  
Aubergines frites, sauce tomate et copeaux de ricotta pimentée

**4 - CAFÉ GOURMAND** 14.-

**Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3)** 29.-

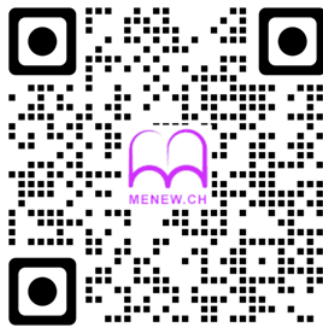
**La formule ci-dessus + le café gourmand** 35.-

## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur  
Notre responsable du service : Thomas Sérís

*Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.*

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



*Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.*

*Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir.*

*Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.*

Pour en savoir plus :



## LES CUVÉES AU VERRE

### Bulles

**Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France** 15.- 95.-  
Chardonnay, Pinot Meunier

### Blancs

**Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse** 7.- 49.-  
Chasselas

**2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie** 8.- 55.-  
Pinot Grigio

**2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse** 11.- 69.-Chasselas

**2022 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse** 11.- 69.-  
Petite arvine

**2020 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France** 11.- 69.-  
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

### Rouges

**2022 - Réserve du Safran, Grognez Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse** 7.- 49.-  
Gamaret & Pinot Noir

**2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France** 8.50 60.-  
Grenache, Syrah, Carignan

**2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse** 11 69.-  
Merlot

**2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse** 14.- 95.-  
Syrah, Gamay et Gamaret

**2018 - Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG** 14.- 95.-  
Nebbiolo

## LES CLASSIQUES

### LES SALADES

**Salade verte** ✓☑🚫 10.-      **Salade mêlée** ✓☑🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

**Classique salade César** ✓☑ 17.-

**Salade César** avec 3 crevettes 25.-      avec 6 crevettes 32.-

**De notre chef : la César de saison** 29.-

Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé tomates 'cerise'

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

### LES PLATS

**L'aiglefin** (Prov FAO 27) 35.-

En 'Fish & Chips' | sauce tartare | frites maison

**Notre burger de saison** (Prov Suisse)

Bun à la ciboulette | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons jaunes à la camomille | tomme fleurette | lollo verte | mayonnaise à la tomate séchée | pommes frites maison

Simple 100 gr 25.-      Double 200 gr 32.-

**Curry 'Balti' de poulet au lait de coco** 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

**Tartare de bœuf classique** 🚫 (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites maison et ses toasts

### LES INFLUENCES ASIATIQUES FAÇON TEPPANYAKI

**Crevettes marinées au sésame noir** (Prov Vietnam) 200 gr 39.-

Crème de tamarin et cacahuètes | riz basmati aux pois chiche et edamames

**Filet de bœuf mariné au miso et à la citronnelle** (Prov Suisse) 180 gr 42.-

Crème de hoisin | riz basmati aux pois chiche et edamames

**Agneau mariné au paprika doux et au lait de coco** (Prov Irlande) 180 gr 42.-

Crème au yogourt, miel et gingembre | riz basmati aux pois chiche et edamames



## POTAGE

**Gaspacho rafraîchissant à la courgette** ✓ 16.-  
Saveur de basilic | éclats de tarallo croquant

## ENTRÉES

**L'œuf de ferme BIO** 19.-  
Cuit 'parfait' | amandes | échalotes confites

**La burrata des Pouilles** ✓ 26.-  
Tomates 'datterino' rôties | basilic | 'pane carasau'

**Chèvre frais** ✓ 26.-  
Déclinaison d'abricot | marjolaine | 'pinsa romana'

**Carpaccio de bœuf** (*Prov Suisse*) 29.-  
Pesto de salicorne | chutney de figues | parmesan D.O.P.

## PLATS VEGETARIENS

**Mona bowl** ✓ 29.-  
Riz à sushi vinaigré | tempe marné au ponzu | chou chinois | avocat | wakamé | radis rose  
| grenade | sésame noir | coriandre fraîche | vinaigrette au miel | soja | huile de sésame  
avec 80 grms de thon mariné 39.-

**Curry de légumes estival** ✓ ☹️ ☑️ 29.-  
Chutney | tofu au basilic riz basmati

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

**Radiatori à la sauce 'Portofino'** ✓ 26.-  
Sauce tomate | pesto basilic et burrata des Pouilles

**Conchiglie** 28.-  
Vongoles d'Italie | crème de courgette à l'ail | éclats de tarallo croquants



## LAC ET MER

- Le 'fritto misto' de la Riviera** 🍷 *(Prov Suisse)* 39.-  
Poissons d'eaux douces suisses selon arrivage | 'salsa verde'  
Pommes frites et lolo verte
- Le loup de mer** 🍷 *(Prov Méditerranée)* 44.-  
Saisi à l'huile de citron | caponata | riz sauvage
- Les filets de perches** 🍷 *(Prov Suisse)* 100 gr 29.-  
Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

## LES VIANDES

- Vitello tonnato** *(Prov Italie)* Entrée 100 grms 29.- Plat 160 grms 42.-  
Sauce piémontaise au thon et câpres | thon mariné | câpres confits

*Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites maison*

- La volaille** *(Prov Suisse)* 42.-  
Effilochée de suprême à la sauce vierge de tomates séchées et pois gourmands | fregola au pesto de basilic
- Le cochon de Monsieur Oberli** *(Prov Suisse)* 49.-  
Côte cuite à cœur à basse température | Jus de viande parfumé à la marjolaine | purée de pommes de terre | petits pois et carottes au confit d'oignons
- Le veau** *(Prov Suisse)* 54.-  
Panée façon milanaise | roquette au citron | burrata | tomates cerise | sauce tartare | Pommes frites
- Le bœuf** 🍷 *(Prov Suisse)* 150 grms 38.- 300 grms 56.-  
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines | sucrine gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise | frites maison

## MENU DÉGUSTATION PRINTANIER

*Servi tous les jours midi et soir*

### **L'œuf de ferme BIO**

Cuit 'parfait' | amandes | échalotes confites

*Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay*

**Ou**

### **Gaspacho rafraîchissant à la courgette**

Saveur de basilic | éclats de tarallo croquant

*Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay*

-----

### **Le loup de mer**

Saisi à l'huile de citron | caponata | riz sauvage

*2022 - Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie*

*Pinot Grigio*

**Ou**

### **La volaille**

Effilochée de suprême à la sauce vierge de tomates séchées et pois gourmands | fregola au pesto de basilic

*2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse*

*Merlot*

-----

### **Assortiment de fromages suisses**

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Lucerne

*2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse*

**Ou**

### **Assortiment de fromages bleus**

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | Stilton

*2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie*

*Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)*

-----

### **Dessert du menu**

*2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon*

*Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)*

*Menu sans vin : 78.00 CHF par personne*

*Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne*

*1 dl de vin servi avec chaque plat*

*TVA et Service compris*

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus



## CARTE DES DESSERTS

### DESSERTS DE SAISON :

**Espresso affogato** CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

**Les profiteroles 3 pièces** CHF 14.00

**6 pièces** CHF 25.00

**Feuilleté gourmand praliné** CHF 14.00

Au citron

**Pêche rôtie, biscuit amande** CHF 14.00

Mousse de céréales à la verveine

**Café, espresso ou thé gourmand** CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

### COUPE MONA :

**La coupe à 2 ! 8 boules** CHF 28.00

Compotée de bananes, servie avec  
2 boules de **vanille gousses de Madagascar,**  
**framboise, chocolat blanc, cerises,**  
salade de fraises au basilic, bricelet roulé,  
chips de banane, crème fouettée

### DIGESTIFS :

**ChocoGin** 4 CL CHF 9.00

**Aux fèves de cacao** 42 % 2 CL CHF 5.00

**Saké aux prunes 'Umeshu'** 4 CL CHF 9.00

**Ou au 'Yuzu'** 11 % 2 CL CHF 5.00

**Limoncello** 4 CL CHF 9.00

**Lorenzo Inga** 30 % 2 CL CHF 5.00

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile