



« THE BEST CLASSICS EVER »

LUNCH TIME AU RESTAURANT « THE CHELSEA » | 12H00 – 14H00

ENTRÉES - 24 CHF

SALADE « NIÇOISE » REVISITÉE AU THON FRAIS ET ŒUF PARFAIT

GRAVLAX DE « SWISS SAUMON », SAUCE À L'ANETH ET MOUTARDE

VITELLO TONNATO

PÂTES - 28 CHF

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

FETTUCCINE AU BASILIC, PESTO GENOVESE, POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ALLA SORRENTINA

PLATS DE POISSON ET VIANDE - 48 CHF

FILET DE SANDRE « DES ALPES » EN ROBE DE LARD, SAUCE BEURRE BLANC AU CERFEUIL
POMMES DE TERRE SAUTÉES ET POIVRON

ESCALOPE DE VEAU PANÉE À LA VIENNOISE, CITRON ET AIRELLES
SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDE AUX RADIS ET CONCOMBRE

ENTRECÔTE DE BŒUF DU « SAANENLAND », SAUCE BÉARNAISE
FRITES MAISON, SALADE ROMAINE BRAISÉE ET CONFIT DE TOMATES CERISES

LES COUPES GLACÉES - 15 CHF

COUPE TIRAMISÙ : BISCUIT SAVOJARDO, GLACE MASCARPONE, CAFÉ, ESPUMA MASCARPONE ET GRANITÉ CAFÉ

COUPE PÊCHE MELBA : GLACE À LA CRÈME, CRUMBLE D'AMANDE, FRAMBOISES ET PÊCHE AU SIROP

AFFOGATO AU CAFÉ : GLACE VANILLE ET ESPRESSO

AFFOGATO MATCHA : GLACE VEGAN À L'AMANDE ET MATCHA

ICE CREAM COOKIE SANDWICH : COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET GLACE NOISETTE

ATELIER SUCRÉ

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE PÂTISSERIES INDIVIDUELLES, PRÉPARÉES
CHAQUE JOUR PAR NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE ALESSIA.