



le Rochegrise

LA CARTE
MENU



Entrées <i>Green Starters</i>	Soupe du jour 	21.–
	<i>Soup of the day</i>	
	Tapenade d'aubergine à l'huile d'argan, légumes à croquer 	24.–
	<i>Eggplant tapenade with argan oil, crunchy vegetables</i>	
	Trévis, haricots verts, amandes, copeaux de fenouil et radis 	26.–
	<i>Treviso, green beans, almonds, fennel shavings and radishes</i>	
	Terrine de foie gras grillé, chutney de saison	39.–
	<i>Terrine of grilled foie gras, seasonal chutney</i>	
	Ceviche de daurade, pomme verte et yuzu	30.–
	<i>Sea bream ceviche, green apple and Yuzu</i>	
Raviole de courgette, feta et curcuma, bouillon au basilic 	34.–	
<i>Zucchini raviole with feta and tumeric, basil broth</i>		
Tarte fine de tomate au chèvre 	27.–	
<i>Thin goat cheese tomato pie</i>		
Salade Caesar, volaille, bacon, sauce anchois	31.–	
<i>Caesar salad, poultry, bacon, anchovies dressing</i>		
Terrine vaudoise, pickles de légumes	32.–	
<i>Vaudoise terrine, vegetables pickles</i>		
Pâtes & risotto <i>Pasta & risotto</i>	Linguine all'arrabbiata 	32.–
	<i>Linguine all'arrabbiata</i>	
	Linguine « Al Ragú »	32.–
<i>Linguine bolognese</i>		
Risotto crémeux, copeaux de parmesan 	30.–	
<i>Risotto, parmigiano shavings</i>		
Spécialités Suisses <i>Swiss specialties</i>	Planche de charcuterie & fromages	30.–
	<i>Local cold cuts & cheese platter</i>	
	Bœuf séché valaisan 100 g	26.–
<i>Local dry-aged beef 100 g</i>		
Rösti vacherin, œuf & bacon (Option )	33.–	
<i>Rösti with vacherin, egg & bacon</i>		

 Plat végétarien / Vegetarian dish  Plat végétalien / Vegan dish






Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Les plats
Main courses

Tofu grillé, légumes sautés au soja 	29.–
<i>Tofu, sauteed vegetables with soy sauce</i>	
Filet d'omble chevalier, beurre monté au bourgeon de sapin	39.–
<i>Char fillet, pine blossom infused butter</i>	
Pavé de lieu jaune vapeur, vinaigrette roquette et pignons de pin	37.–
<i>Steamed pollack fish pavé, arugula and pine nuts vinaigrette</i>	
Filet de merlan rôti aux amandes, épinards et jus de volaille	42.–
<i>Whiting fillet roasted with almonds, spinach and poultry juice</i>	
Curry de légumes 	29.–
<i>Vegetable curry</i>	
Suprême de volaille laqué au soja, pak choï	43.–
<i>Poultry supreme, soy glaze, pak choï</i>	
Entrecôte parisienne, beurre maître d'hôtel	56.–
<i>Rib steak, maître d'hôtel butter</i>	
Côte de cochon vaudois « rassis sur l'os »	48.–
<i>Aged vaudois pork rib</i>	
Cheeseburger, bacon, oignons grillés, frites	42.–
<i>Cheeseburger, bacon, grilled onions, French fries</i>	
Tartare de bœuf, frites & salade	39.–
<i>Beef tartare, French fries & salad</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture de votre choix.

Garnitures *
Sides

Frites / <i>French fries</i> 	
Riz basmati / <i>Basmati rice</i> 	
Cœur de sucrine ou roquette / <i>Sucrine or arugula salad</i> 	
Légumes, sautés ou vapeur / <i>Vegetables, steamed or sautéed</i> 	
Purée de patates douces aux 5 épices / <i>Sweet potatoes purée</i> 	
*Garniture supplémentaire	12.–

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végétalien / *Vegan dish*

Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Fromages <i>Cheese</i>	Assiette de fromages & salade verte <i>Artisanal cheese plate & green salad</i>	25.–
Desserts <i>Desserts</i>	Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	15.–
	Mousse au chocolat noir « Caraïbes » <i>«Caraïbes» dark chocolate mousse</i>	15.–
	Meringue suisse, crème double de Gruyère <i>Swiss meringue, Gruyère double cream</i>	17.–
	Crêpes miel/citron <i>Honey/lemon crepes</i>	18.–
	Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	15.–
	Assiette de fruits de saison 🌿 <i>Fresh fruits plate</i>	20.–
	Mi-cuit au chocolat « Guanaja », glace vanille <i>«Guanaja» chocolate fondant, vanilla ice-cream</i>	19.–
	Choux façon fraisier, sorbet fraise/framboise <i>Strawberry puff pastry, raspberry/strawberry sorbet</i>	18.–
	Glaces / <i>Ice-cream</i> Vanille, chocolat swiss, espresso croquant, meringue & crème double, pistache / <i>Vanilla, Swiss chocolate, crunchy espresso, double cream &</i> <i>meringue, pistachio</i>	
	La boule / <i>per scoop</i>	5.–
	Sorbets / <i>Sorbets</i> 🌿 Citron & citron vert, fraise, fraise & framboise, mangue & passion, abricot / <i>Lemon & lime, strawberry, raspberry & strawberry, mango &</i> <i>passion fruit, abricot</i>	
	La boule / <i>per scoop</i>	5.–
	Supplément chantilly <i>Whipped cream topping</i>	2.–

🌿 Plat végétarien / *Vegetarian dish* 🌿 Plat végétalien / *Vegan dish*

Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF 7.7% VAT, service included.