











## ENTRÉES








### STARTERS

- Foie gras de canard, magret fumé, artichauts Maccau **43.-**  
En strate, fine gelée aux noisettes, brioche tiède     
*Duck foie gras, smoked duck breast, Maccau's artichokes*  
*Layered hazelnuts jelly, lukewarm brioche*
- Homard breton de casier, fruits de la passion, mangue **74.-**  
Salade tiède à la vinaigrette aux fruits de la passion, oxtail de mangues    
*Breton lobster, passion fruit, mango*  
*Lukewarm salad with passion fruit vinaigrette, mango oxtail*
- Tomates de toutes sortes, burrata  **29.-**  
Tomates en salade, siphon de burrata, sorbet poivron-framboise, sablé au parmesan  
*Mixed tomatoes, burrata*  
*Tomato salad, burrata espuma, raspberry and sweet pepper sorbet, parmesan shortbreads*
- Dorade et poulpe **33.-**  
En carpaccio pour cette dorade, salade de poulpe et fenouil aux aromates, vinaigrette aux trois huiles    
*Sea bream and octopus*  
*Like a carpaccio for the sea bream, octopus and fennel salad with spices, three oil vinaigrette*
- Salade iceberg, agrumes et artichauts épineux **25.-**  
Salade iceberg, pamplemousses, avocats, coeurs de palmier, tomates rubis, artichauts épineux, vinaigrette d'agrumes aux épices douces    
*Iceberg, citrus and artichokes*  
*Iceberg lettuce, grapefruits, avocados, palm hearts, ruby tomatoes, young artichokes, citrus vinaigrette with spices*

---

## POISSONS

### FISH





- Bar de ligne, poissons de roche, légumes provençaux **69.-**  
Bar rôti sur peau, jus de bouillabaisse à la gelée de piment d'Espelette, barigoule aux légumes provençaux    
*Sea bass, rock fish, provençal style vegetables*  
*Sea bass roasted on its skin, bouillabaisse jus with Espelette pepper, braised provençal style vegetables*
- Saint-Pierre de Méditerranée, tomates, courgettes violon **64.-**  
Cuit juste meunière, compotée de tomates grillées, sauce vierge, courgettes violon en tian    
*Mediterranean Saint Pierre, tomatoes, zucchini*  
*Cooked meunière style on a mixed grilled tomatoes compote, virgin sauce, niçoise style zucchini*
- Homard Breton de casier, verveine fraîche, céleris, pommes Granny-Smith **74.-**  
Rôti minute à l'éclaté, risotto de céleris-pommes, jus émulsionné à la verveine   
*Breton lobster, lemon verbena, celery, Granny-Smith apple*  
*Roasted, celery-apple risotto, emulsified jus with verbena*
- Riso acquarello **36.-**  
Cuisiné al-verde, écume de roquette   
*Cooked al-verde, rocket foam*
- aux gambas snakées **45.-**  
*with gambas*
- Pâtes fraîches, coquillages, poulpe **38.-**  
Imprimées aux herbes, minute de coquillages, poulpe et soupions, râpé de citron ail et basilic   
*Fresh pasta, clams, octopus*  
*With herbs, pan-fried clams, octopus and cuttlefish, grated lemon peel, garlic and basil*

#### Restaurant Woods

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h  
Open every day from noon to 2 pm and from 7 pm to 10 pm



## VIANDES

### MEAT

- Bœuf de pays, pommes de terre, cèpes **64.-**  
Filet de bœuf rôti au sautoir, cèpes grillés, galette de pommes de terre aux herbes, sauce bordelaise   
*Beef from the country, potatoes, ceps*  
*Beef tenderloin roasted, grilled porcini, potato cake with herbs, Bordelaise sauce*
- Agneau de Vessy, épices de Fez, aubergines **59.-**  
Canon d'agneau rôti, zaalouk d'aubergines aux épices, fallafels de petits pois et fèves    
*Lamb of Vessy, spices of Fez, eggplants*  
*Roasted lamb loin, spiced zaalouk eggplant, green pea and fava bean fallafels*
- Côte de veau de lait, aubergines, girolles **65.-**  
Rôtie en cocotte, parmigiana d'aubergines au basilic, girolles poêlées, jus court   
*Milk fed veal chop, eggplant, chanterelle mushrooms*  
*Roasted in a casserole, eggplant parmigiana with basil, fried chanterelles, light cooking juice*

## LES INCONTOURNABLES

### THE ESSENTIALS

- Sole entière grillée ou meunière  **69.-**  
*Whole Dover sole, grilled or meunière style*
- Filets de perche du lac  **49.-**  
*Perch fillets from the lake*
- Les mets Incontournables incluent deux garnitures au choix  
*The Essentials dishes include two choices of garnishes*
- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Légumes de la ferme               | <i>Vegetables from the farm</i>  |
| Haricots verts et oignons grelots | <i>Green beans, small onions</i> |
| Tombée d'épinards                 | <i>Spinach</i>                   |
| Purée de pommes de terre          | <i>Potatoes mousseline</i>       |
| Pommes frites                     | <i>French fries</i>              |
| Riz Basmati                       | <i>Basmati rice</i>              |

 Végétarien / *Vegetarian*

 Sans lactose / *Lactose free*

 Sans gluten / *Gluten free*

 Contient des fruits à coques / *Contains nuts*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us for any food allergies.*



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

*The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.*

### DE LA FERME À L'ASSIETTE

Située à 150 mètres de l'hôtel, la Ferme de Budé est un lieu unique, un trait d'union entre la ville et la campagne. Certains de nos produits proviennent du marché de la Ferme de Budé, où nos Chefs se rendent trois fois par semaine afin d'y sélectionner les meilleurs produits pour nos plats.

### FROM FARM TO PLATE

*Located 150 meters from the hotel, the Budé Farm is a unique place, a link between the city and the countryside. Some of our products come from the Budé Farm market, where our Chefs walk three times per week to select the best product for our dishes.*

### PROVENANCE

Bœuf : Suisse, France | Poissons et crustacés (Eau douce & mer) : Suisse, France SAO n°27 Atlantique N/Est. Capturé à la ligne et hameçon / Canard, Volaille : Suisse | Foie Gras : France | Charcuterie : Suisse, France. Filet de perche : Suisse SAO 05 Fabrice Christinat.

### ORIGIN

*Beef : Switzerland, France | Fishes and seafood (Salty and non salty water): Switzerland, France SAO n°27 Atlantique northeast / Duck, Poultry : Switzerland / Foie Gras : France / Meats : Switzerland, France. Perch filet : Switzerland SAO 05 Fabrice Christinat.*

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 7,7% | Service inclus / All prices are in Swiss Francs, VAT 7,7% | Service included 2019

# ASSIETTE DE FROMAGES

18.-

## CHEESE PLATE

---

### DESSERTS

#### DESSERTS

- Soufflé vanille bourbon, cerises noires **18.-**  
Vanille, cerises semi-confites, sorbet cassis  
**Vanilla bourbon soufflé, black cherries**  
*Vanilla souffle, semi-confit black cherries*
- Chocolat Grand Cru **18.-**  
En mousse traditionnelle « Grand-mère »   
**Grand Cru chocolate**  
*Traditional chocolate mousse*
- Citron de Menton, crème montée chocolat blanc yuzu **16.-**  
Croustillant feuillantine, son sorbet   
**Menton lemon, whipped cream white chocolate yuzu**  
*Crispy feuillantine, sorbet*
- Abricots de nos régions, miel toutes fleurs, verveine **16.-**  
Rotis au Muscovado, déglacés au miel, crémeux,  
verveine et amandes fraîches   
**Regional apricots, flower honey, verbena**  
*Roasted with Muscovado, deglazed in honey, creamy,  
verbena, fresh almonds*
- Fraises du pays, menthe **16.-**  
Sphère au crémeux de menthe, coulant de fraises  
sur un pain de Gênes   
**Local strawberries, mint**  
*Creamy mint sphere, strawberry entremets on bread  
from Genoa*
- 

 Végétarien / *Vegetarian*  Contient des fruits à coques / *Contains nuts*

 Sans gluten / *Gluten free*  Sans lactose / *Lactose free*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us for any food allergies.*

---



Les desserts sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

*The desserts are home made with local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

---