



#Suissemajestic

#Autumntime

*Collection automne 2018*

Notre restaurant 45 vous accueille 7 jours sur 7 de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 dans un décor contemporain niché au cœur de notre bâtisse Belle Epoque. Suspendu en toute transparence au-dessus du Léman, vous pourrez profiter du savoir-faire de notre Chef Rémi Sauvageot qui change sa carte au gré de notre panorama et des saisons

Bienvenue chez vous!  
Votre Suisse-Majestic Team

*Autumn Collection 2018*

The restaurant 45 welcomes you 7 days a week from 12 noon to 2pm and 7pm to 10pm in his fine contemporary decoration at the heart of our Belle Epoque structure, located above the lake.

Our Chef Rémi Sauvageot is delighted to offer you seasonal food, which reflects and is inspired by our beautiful surroundings

Welcome home!  
Your Suisse-Majestic Team

*Kulinarische Herbstkollektion 2018*

Unser Restaurant 45 heisst Sie sieben Tage die Woche von 12.00-14.00 Uhr und 19.00-22.00 Uhr in modernem Ambiente und Belle-Epoque Architektur willkommen, während Sie die Aussicht und die Kulinarik geniessen. Unser Küchenchef Rémi Sauvageot verwöhnt Sie mit saisonalen Kreationen, zu denen er sich gerne von der Schönheit der umliegenden Natur inspirieren lässt.

Willkommen zu Hause!  
Ihr Suisse-Majestic Team



## Jeux d'enfants

C'est le moment de laisser divaguer votre créativité...

Prenez une photo de votre 45,  
partagez-la sur Instagram® ou Facebook®,  
faites travailler votre imagination et tentez de gagner une surprise...!

Il vous suffit de partager votre publication avec les #:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

## Play with us

Show us your creativity! Take a picture of your 45 &  
enhance your imagination...

Share it on Instagram® or Facebook® and see what happens if you win...!


You just have to share your posts with following #:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

## Ein Kinderspiel!


Dies ist der Moment, in dem Sie Ihre Kreativität unter Beweis stellen können...

Teilen Sie Ihr Foto von Ihrer 45-Erfahrung auf Instagram® oder Facebook®.

Lassen Sie Ihre Bilder sprechen  
und mit etwas Glück gewinnen Sie eine Überraschung!  
Sie brauchen dafür nur Ihre Eindrücke mit den folgenden # verlinken:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

- Traditionnelle salade César au poulet G 22.-  
**Traditional Caesar salad with grilled chicken breast**  
 Traditioneller Caesar Salat mit grillierter Pouletbrust
- Mesclun aux graines torrifiées VG 16.-  
**Mixed green salad with roasted seeds**  
 Junger Blattsalat mit gerösteten Kernen
-  Salade de pousses d'épinards VG 20.-  
 (Épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades)  
**Superfood salad**  
 (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)  
**Superfood Salat**  
 (Spinat, Quinoa, Birne, Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne)
- Possibilité de prendre cette salade en plat principal avec un supplément de 8.-  
 Possibility to take this starter as a main course with a supplement of  
 Auf Wunsch können diese Vorspeisen als Hauptgang serviert werden, gegen einen Aufpreis von

## Entrées

- Foie gras de canard poêlé du Sud-ouest, G 26.-  
 mousseline de poire et raisiné, tuile dentelle  
**Pan-sautéed duck foie gras, pear purée & retsina, lace biscuit**  
 Sautierte Entenstopfleber, Birnenpüree und Retsina, Biscuitspitzen
-  Avocat grillé, chutney de mangue, salade et foccacia VG 21.-  
**Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia**  
 Gegrillte Avocado mit Mango-Chutney, Blattsalat und Röstbrot
- Crèmeux de potimarron, émulsion au lard sec de la maison G 16.-  
 Tache-Monnard, croustillant de pain de campagne  
**Creamy pumpkin soup, dry bacon emulsion by Tache-Monnard, farmer's toasts bread**  
 Cremige Kürbiskernsuppe, Emulsion von feinem Speck aus dem Hause Tache-Monnard, krosser Bauerntoast
- Tarte fine d'endives rouges confites à l'orange, crumble noix et G 19.-  
 noisettes, tuile de gruyère caramel de la maison Frioud  
**Thin tart made of red chicory leaves preserved with orange, hazelnuts & nuts crumble, Gruyère cheese chips by Frioud house**  
 Feines Küchlein von in Orangen eingelegten roten Chicoréeblättern, Haselnusstreusel, Gruyère-Käsenchips aus dem Hause Frioud
- Brouillade d'œufs de poule bio de la Ferme des Trois Epis, G 24.-  
 râpée de truffe noire d'automne, flûtes de pain dorées  
**Scrambled organic eggs from Trois Epis farm, black autumn truffle, browned thin loaf of French bread**  
 Bio-Rührei vom Trois Epis Hof, geriebener schwarzer Herbsttrüffel, dünner Laib von dunklem französischem Brot
- Tartare de bœuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe, G 22.-  
 toast de pain de campagne  
**Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil, farmer's toast bread**  
 Rindstatar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, Vollkorntoast
- Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, G 21.-  
 toast de pain de campagne  
**Beef tartar with spicy old English mustard, farmer's toast bread**  
 Rindstatar mit pikantem Englischem Senf, Vollkorntoast

Plat végétarien / **Vegetarian dish** / Vegetarische GerichtePlat possible sans Gluten / **Gluten free possibility** / Gericht glutenfrei möglichPlat sans Gluten / **Gluten free dish** / Gluten freies Gericht

Healthy living

Provenance de nos viandes et de nos poissons: / **Origines of our meats and fish**/Herkunft unseres Fleisches und Fisches:

Bœuf / **Beef** / Rind  
 Foie gras / **Foie gras** / XXX  
 Volaille / **Chicken** / Ente  
 Oeuf / **Egg** / Ei  
 Ris de veau / **Veal sweetbreads** / Kalbsbries

Suisse et Allemagne / **Switzerland & Germany** / Schweiz & Allemagne  
 France / **France** / Frankreich  
 Suisse / **Switzerland** / Schweiz  
 Suisse / **Switzerland** / Schweiz  
 Suisse et France / **Switzerland & France** / Schweiz & Frankreich

Poissons / **Fishes** / Fisch

Mer du nord (sole), Corse ou côtes Bretonnes (Rouget), France (sandre),  
 côtes Bretonnes (St Jacques) / **North sea (sole), Corsica & Bretagne (red mullet),  
 France (pike-perch), Bretagne (scallops)** / Nordsee (Zunge), Corsica & Bretagne (Rotbarbe),  
 Frankreich (Zander), Bretagne (Jakobsmuscheln)

## Viandes et Volailles

---

- Tartare de boeuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe,  **38.-**  
 pommes frites aux épices, toasts de pain de campagne  
[Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil, spicy French fries, farmer's toast bread](#)  
 Rindstatar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, pikante Pommes Frites, Vollkorntoast
- Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante,  **37.-**  
 pommes frites aux épices, toasts de pain de campagne  
[Beef tartar with spicy old English mustard, spicy French fries, farmer's toast bread](#)  
 Rindstatar mit pikantem Englischem Senf, pikante Pommes Frites, Vollkorntoast
- Suprême de poulet fermier, cassolette de spätzli et carottes rôties, **38.-**  
 crème aux écrevisses   
[Free-range chicken breast fillet, spätzli pot & roasted carrots, crayfish creamy sauce](#)  
 Hähnchenbrustfilet vom Freilandhuhn, französischer Eintopf von Spätzle und gerösteten Karotten, cremige Flusskrebssauce
- Ris de veau en croûte, mini légumes de saison, **47.-**  
 jus corsé à la truffe noire d'automne  
[Veal sweetbreads in a pastry crust, seasonal vegetables, cooking juice with black autumn truffle](#)  
 Kalbsbries in Gebäckkruste, saisonales Gemüse, Jus aus schwarzen Herbsttrüffeln
- Filet de bœuf poêlé, pommes de terre ratte confites et  **51.-**  
 cèpes rôtis, jus au vadouvan  
[Pan- sautéed beef fillet, preserved potatoes, roasted cepe mushrooms flavoured with vadouvan sauce](#)  
 Feines, in der Pfanne gebratenes Rinderfilet, La Ratte Kartoffeln, gebratene Steinpilze, Vadouvan Gewürzsauce
- Parisienne de bœuf, pommes frites aux épices,  **220gr 350gr**  
 poêlée de légumes, beurre café de Paris **37.- 49.-**  
[Parisian style Beef, spicy French fries, pan- sautéed vegetables, Entrecôte Parisienne, pikante Pommes Frites, gebratenes Gemüse](#)


## Poissons et Crustacés


---

- Sole façon meunière "Majestic", mélange de légumes,  **56.-**  
 brochette de pommes de terre  
[Sautéed sole meunière "Majestic", vegetable mix & potatoes skewer](#)  
 Seezunge Müllerinart "Majestic", Marktgemüse und Kartoffel-Spiess
- Pavé de sandre cuit sur la peau, mousseline de panais,  **40.-**  
 potimarron et oignons grelot caramélisés, réduction au cidre  
[Skin cooked pike-perch pavé, parsnip purée, caramelized pumpkin & baby onions, cider reduction](#)  
 Auf der Haut gekochtes Teilstück vom Zander, Pastinakenpüree, karamelisierter Kürbis und kleine Zwiebeln, Apfelweinreduktion
- Filets de rouget poêlés, risotto vénéré et topinambours,  **42.-**  
 crème de crustacés  
[Pan-sautéed red mullet, venere rice, Jerusalem artichokes & shellfish cream](#)  
 Sautierte Rotbarbe, schwarzer Reise, Jerusalem-Artischocken und cremige Kustentiersauce
- Noix de St Jacques à la plancha,  **38.-**  
 crème de coco et julienne de légumes d'automne  
[Scallops "à la plancha" coconut cream & thinly-shredded seasonal vegetables](#)  
 Jakobsmuscheln « à la plancha », Kokosnusscreme und Julienne von saisonalem Gemüse

## Céréales et Légumes

Risotto "du marché" G 23.-  
[Risotto of the day](#) (depending of the chef's mood)  
 Risotto "Frisch vom Markt"

 Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives, VG 28.-  
 tomates séchées et copeaux de parmesan  
[Gratinated artichoke with goat cheese, rocket salad, olives, sun-dried tomatos & parmsesan shavings](#)  
 Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Ruccula, Oliven, getrocknete Tomaten und gehobeltem Parmesan

 Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta frite VG 27.-  
[Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta](#)  
 Variation von Gemüse mit Oliven -Tapenade und gebratener Polenta

## Fromages

Fromages  
 Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs 18.-  
[Selection of cheese from here & there](#)  
 Käseauswahl von nah und fern

## Desserts et Douceurs

Dôme au chocolat "Majestic", praliné et feuillantine G 18.-  
[Chocolate dome "Majestic", crispy praline](#)  
 Schokoladendom "Majestic", knusprig

Poire chocolat 45 G 15.-  
[Chocolate pear « 45 style »](#)  
 Schokoladenbirne « 45 Style »

Pomme caramélisée sur son sablé Breton 17.-  
[Caramelized apple on a Brittany shortbread](#)  
 Karamelisierter Apfel auf bretonischem Butterkeks

Le Mont blanc vu d'ici G 15.-  
[Our personal vision of Mont Blanc](#)  
 Der Mont Blanc wie wir ihn sehen

La crème brûlée de l'instant G 15.-  
[Crème Brûlée according Chef's mood](#)  
 Crème Brûlée Chef's style

Café gourmand G 18.-  
[Café gourmand](#)  
 Café gourmand

### Glaces

Caramel	<a href="#">Caramel</a>	Caramel
Vanille	<a href="#">Vanilla</a>	Vanille
Pistache	<a href="#">Pistachio</a>	Pistazien
Chocolat	<a href="#">Chocolate</a>	Schokolade
Stracciatella	<a href="#">Stracciatella</a>	Stracciatella
Expresso croquant	<a href="#">Crispy expresso</a>	Expresso Croquant

### Sorbets

Fraise-Framboise	<a href="#">Strawberry-Rasperry</a>	Erdbeer-Himbeer
Citron-Citron vert	<a href="#">Lemon-Lime</a>	Zitronen-Limetten
Poire	<a href="#">Pear</a>	Birne
Passion-Mangue	<a href="#">Passion-Mango</a>	Passionsfrucht-Mango

boule	boules	boules	
1 scoop 4.-	2 scoops 7.5	3 scoops 11.-	
Kugel	Kugeln	Kugeln	

[Pimp my scoop:](#) 6.-  
 Vodka / Limoncello /  
 Abricotine/ Williamine

# Les P'tits Chefs

---

## Menu

Valable jusqu'à 8 ans / available until 8 years/ bis 8 Jahre

2 ou 3 plats / 2 or 3 courses / 2 oder 3-Gänge

16.- 21.-

## L'appétit vient en mangeant

Soupe de saison VG

Seasonal soup

Saisonale Suppe

## Ensuite

Steack haché, pommes frites au paprika et légumes G

Minced steak, French fries & vegetables

Hackfleischplätzchen, Pommes frites und Gemüse

Tagliatelles à choix: légumes, fromage ou sauce tomate VG

Pasta on choice: vegetables, cheese or tomato sauce

Pasta nach Wahl: Gemüse, Käse oder Tomatensauce

Poisson du jour, pommes frites au paprika et légumes VG

Fish of the day, French fries & vegetables

Fisch nach Tagesangebot, Pommes frites, Gemüse

## Le meilleur pour la fin

Crème brûlée à la vanille Bourbon G

Bourbon Vanilla crème brûlée

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

2 boules de sorbet G

2 scoops of Sorbet

2 Kugeln Sorbet

## L'assiette du pirate

0.-

On te donne une assiette et tu as le droit de "voler" dans l'assiette de tes parents!

We give you a plate and you can "steal" food in your parent's plate!

Wir geben Dir einen Teller und Du darfst vom Teller Deiner Eltern "klauen"

# Vitamin Bomb

---

## Les jus de fruits

25 CL

Jus d'Abricot,	Apricot Juice	Aprikosensaft	5.5
Jus d'Ananas	Pineapple Juice	Ananassaft	5.5
Jus de Cranberry	Cranberry Juice	Cranberrysaft	5.5
Jus de Pêche	Peach Juice	Pfirsichsaft	5.5
Jus de Poire	Pear Juice	Birnensaft	5.5
Jus de Tomate	Tomato Juice	Tomatensaft	5.5

## Sodas

---

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33 CL	6.5
Fanta orange, Sprite	33 CL	6.5
Ramseier,	33 CL	6.5
Thé Froid pêche, Ice Tea Peach, Pfirsich Eistee	33 CL	6.5
San Pellegrino bitter	10 CL	6.5
Fever Tree Ginger Ale / Tonic / Ginger Beer	20 CL	7.-
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 CL	6.5

## H<sub>2</sub>O

---

Plate / still / ohne Kohlensäure

Henniez Bleue	50 CL	6.-
Evian	50 CL	6.-

Gazeuse / sparkling / mit Kohlensäure

Henniez Verte	50 CL	6.-
San Pellegrino	50 CL	6.-
Perrier	33 CL	6.-

## Bubble Bath à la coupe

10 CL

Pommery	Brut Apanage	16.-
	Brut Apanage Rosé	22.-
	Servi en Piscine (15cl)	24.-
	Kir Royal (Cassis, Chambord, Mûre, Pêche)	18.-

### start up

4 CL

Apérol	11%	10.-
Campari	23%	10.-
Martini Bianco, Rosso	15%	10.-
Pastis 51	45%	10.-
Ricard	45%	10.-

### By Majestic

L'Agrume	22.-
Gin Tanqueray, jus de pamplemousse, jus d'orange, Jus de Citron Vert, Sucre	
Summer Basilic	22.-
Gin G'Vine Floraison, Saint Germain, Basilic frais, Jus de Citron Vert, Sucre	
French Strawberry	22.-
Champagne, Grand-Marnier, Fraise fraiche, Jus de Citron	

### sober ones (sans alcool)

Watermelon Colada	16.-
Pastèque, Jus d'Ananas, Sirop de Coco, Crème Fraiche	
Paradise	16.-
Jus d'Ananas, Fruits de la Passion, Mangue	
The Beerie's	16.-
Jus de Cranberry, Fraise, Framboise, jus d'ananas, Ginger Ale	
Virgin Basil Mojito	16.-
Soda, basilic frais, dès de citron vert, sucre	

### Pub Side

Bières Pression			30 CL	50 CL
Erdinger	Allemagne	5.5%	8.-	10.-
Heineken	Hollande	5%	7.-	9.-
Bières Bouteilles				33 CL
Nébuleuse	Suisse	5.2%		12.-
Desperados	France	5.9%		10.-
Lefe Brune	Belgique	6.5%		10.-
Guinness	Irlande	4.2%		10.-
Chimay Brune	Belgique	9%		12.-
Ambrée des Brigands du Jorat	Suisse	6%		14.-
Erdinger sans alcool	Allemagne	0.5%		8.-

# Warm up

---

## Selection de Café Nespresso®

Café, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Café Viennois	7.-

## Selection de Chocolats

Caotina	6.5
Ovomaltine	6.5
Chocolat Viennois	7.-

## Selection de Thés Newby®

### NOIRS

English Breakfast  
Darjeeling  
Upper Assam  
Earl Grey  
Masala Chaï

### VERTS

Hunan Green  
Jasmine princess

### SELECTION DE TISANES

Menthe poivrée  
Rooibos Orange  
Camomille  
Fraise et Mangue