







GRILL & HEALTH
RESTAURANT









Salades

	Entrée	Plat
 Traditionnelle salade César au poulet  Traditional Caesar salad with grilled chicken breast	22.-	32.-
45  Mesclun aux graines torréfiées   Mixed green salad with roasted seeds	16.-	24.-
 Avocat grillé, chutney de mangue, salade et focaccia   Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia	23.-	33.-
 Salade de pousses d'épinards   (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)	22.-	32.-
 Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives,  tomates séchées et copeaux de parmesan Gratinated artichoke with goat cheese, rucola salad, olives, sun-dried tomatoes & parmesan shavings	22.-	32.-






Entrées

45  Tartare de bœuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe,  toast de pain de campagne (roquette, parmesan, piment d'espelette) Beef tartar «Majestic» flavoured with truffle oil, farmer's toast bread (arugula, parmesan, espelette pepper)		22.-
45  Gravelax de truite saumonée aux baies roses,   fromage frais au lime, radis et herbes du pays, gressin artisanal Gravelax of salmon trout with pink berries, lime fresh cheese, radishes and local herbs, artisanal breadsticks		24.-
 Gaspacho de petits pois et estragon, croustilles au Gorgonzola   Peas and tarragon gazpacho, Gorgonzola croutons		16.-
45  Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, toast de pain de campagne  (oignons, cornichons, câpres, persil et assaisonnement du chef) Beef tartar with spicy old English mustard, farmer's toast bread (onions, pickles, capers, parsley and chef's seasoning)		21.-

Viandes et Volailles

45  Tartare de bœuf «Majestic» parfumé à l'huile de truffe, frites aux épices,  toasts de pain de campagne (roquette, parmesan, piment d'espelette) Beef tartar «Majestic» flavoured with truffle oil, French fries with spices, farmer's toast bread (arugula, parmesan, espelette pepper)		38.-
45  Entrecôte parisienne persillée et rassie, écrasé de pommes de terre à la sauge, pousses d'épinard, tête d'ail rôtie, beurre Maître d'hôtel au Langatun Old Bear Smoky et poivre de la vallée Maggia Dry aged Swiss beef ribsteack, mashed potatoes with sage, baby spinach leaves, roasted garlic, butter made of Langatun Old Bear Smoky and Maggia pepper		49.-
 Suisse Burger by M', frites aux épices, bouquet de salade (viande de boeuf haché Suisse-made, tomate, oignons rouge caramélisés, Pomme paillason, salade iceberg, cheddar, pain boulanger, sauce mayonnaise, ketchup, cornichons, estragon, poivre de la vallée Maggia) Burger by M', onions rings, French fries with spices & green salad leaves (suisse-made minced beef, tomato, caramelized red onion, thin cut of shredded potatoes, iceberg lettuce, cheddar, homemade bread, mayonnaise sauce, ketchup, gherkins, tarragon, Maggia pepper)		37.-
45  Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, frites aux épices,  toasts de pain de campagne (oignons, cornichons, câpres, persil et assaisonnement du chef) Beef tartar with spicy old English mustard, French fries with spices, farmer's toast bread (onions, pickles, capers, parsley and chef's seasoning)		37.-
 Suprême de poulet fermier aux épices, taboulé de sarrasin,  corne de bœuf grillée, sauce Chimichurri Free range chicken breast marinated with spices, buckwheat tabbouleh, grilled pepper, Chimichurri sauce		40.-





Poissons

- 45** Poulpe et chorizo rôti, « tartatouille » au basilic et persillade  38.-
Roasted octopus and chorizo, «tartatouille» with basil and parsley
-  Rouget Grondin sur peau, fenouil rôti, julienne de piquillo  42.-
courgette rondini et vierge d'olive Taggiasche
Red mullet filet, roasted fennel, julienne of piquillo, zucchini rondini and virgin olive Taggiasche
-  Noix de Saint Jacques, pulpe de courgette jaune, dés de polenta croustillante  40.-
brunoise de courgettes vertes, condiment aux noix
Scallops, yellow zucchini pulp, crispy polenta cubes, green zucchini brunoise & walnuts condiment



Céréales et Légumes

- 45** Risotto «du marché» (selon l'envie du chef)  23.-
Risotto of the day (depending of the chef's mood)
-  Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta   27.-
Vegetable variation with olive tapenade and polenta

Desserts

- 45** Dôme au chocolat «Majestic», praliné et feuillantine 18.-
Chocolate dome «Majestic», crispy praline
-  Gourmand, léger & sans «faim» (thé/café accompagné de 4 mignardises) 16.-
Sweety end (Tea or coffee with 4 sweets)
-  Cheesecake by M' 14.-
Cheesecake by M'
-  Les céréales 15.-
Pressé de céréales au miel, compotée de pêches plates, espuma de fruits rouges
Pressed cereals with honey, stewed flat peaches, red fruit espuma
- 45** L'abricot 14.-
Abricots pochés au muscovado, glace à la lavande et tuile aux amandes 
Poached apricots with muscovado, lavender ice cream and almond lace biscuit

-  Plat végétarien/ Vegetarian dish
 Plat possible sans gluten/ Gluten free possibility
 Plat sans gluten/ Gluten free dish

- 45** Les classiques du 45/ Classics of our restaurant 45
 Les plats internationaux/ International dishes
 Les plats sains/ Healthy dishes

Provenance de nos viandes et de nos poissons / Origines of our meats and fish	
Volaille / Chicken	France et Suisse / France & Switzerland
Boeuf / Beef	Suisse et Allemagne / Switzerland & Germany
Poisson et coquillages / Fish & shell	Côte Européenne / European coast
Truite/ Trout	Suisse / Switzerland
Poulpe / Octopus	France / France
Rouget Grondin/ Red mullet	France / France

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires, veuillez alerter votre serveur avant de commander

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering