



---

45

---

GRAND HOTEL  
**SUISSE MAJESTIC**  
MONTREUX

<b>Salades</b>	Entrée	Plat
Traditionnelle salade César au poulet Traditional Caesar salad with grilled chicken breast	22.-	32.-
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 tomatos & parmesan shavings	22.-	32.-
 <b>Entrées</b>		
Tartare de boeuf «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.-	
Velouté marbré de potimarron et panais, julienne de truffe noire du Périgord Marbled creamy pumpkin & parsnip soup, Périgord black truffle julienne		16.-
Cassolette d'escargots de Bourgogne, persillade, croûtons et crème d'ail (6 ou 12) Burgundy snails flavoured with parsley and garlic, croutons & garlic creamy sauce (6 or 12)	21.-	34.
Queues de langoustines rôties, mangue fraîche, sésame noir et combava, feuille de riz croustillante Roast Dublin Bay prawn tails, fresh mango, black sesame & kaffir lime, crispy rice leaf		27.-
Terrine de foie gras de canard parfumé au Chassel'Ice et cuit au torchon, pain complet grillé, saladine et vinaigrette aux noix Terrine of duck foie gras flavoured with Chassel'Ice and cooked in a cloth, toasted wholemeal bread, mixed salad leaves, walnut vinaigrette		25.-
Tartare de boeuf 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.-
 <b>Poissons</b>		
Lotte bretonne et lard du pays, légumes glacés et pommes parisiennes, velouté de poissons et Crème Double de la Gruyère Brittany angler Fish & bacon, glazed vegetables, Parisian potatoes, creamy fish sauce made with double cream from Gruyère		39.-
Pavé de thon rouge, beurre au poivre et au smoky whiskey, déclinaison autour de la carotte, crème de soja acidulée Thick blue fin tuna steak, pepper & smoky whiskey butter, declination of carrots, soy tangy sauce		42.-
Omble snacké, quinoa au tandoori, purée d'avocat aux agrumes, kumquat et lemon cress Snaked char, tandoori masala quinoa, avocado purée with citrus fruits, kumquat & lemon cress		37.-
 <b>Céréales et Légumes</b>		
Risotto «du marché» (selon l'envie du chef) Risotto of the day (depending of the chef's mood)		23.-
Farandole végétarienne avec tapenade d'olives et polenta Vegetable variation with olive tapenade and polenta		27.-

## Viandes et Volailles

Tartare de boeuf «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.-
Filet de bœuf façon Rossini, mijotée de champignons, pommes de terre ratte et truffe noire du Périgord Fillet of beef Rossini style, simmered mushrooms, Ratte potatoes, Périgord black truffle	59.-
Suisse Cheese Burger by M, beignets d'oignons et frites aux épices (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) Swiss Cheese Burger by M', onions rings, French fries with spices (suisse-made minced beef, tomato, caramelized red onion, thin care of shredded potatoes, iceberg lettuce, cheddar, homemade bread, mayonnaise sauce, ketchup, gherkins, tarragon, Maggia pepper)	37.-
Tartare de boeuf 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.-
Blanc de volaille fermière grillé, chou-fleur rôti et jeunes poireaux, jus léger à la sarriette Grilled Free-range chicken breast, roast cauliflower & young leeks	38.-
« Croustille » de ris de veau, salsifis rôtis et pulpe de topinambours, jus au vadouvan, chips de betterave Veal sweetbreads in a filo pastry, roast salsifies & Jerusalem artichokes purée, vadouvan juice, beetroot crisps	44.-

## Desserts

Dôme au chocolat «Majestic», praliné et feuillantine Chocolate dome «Majestic», crispy praline	18.-
Gourmand, léger & sans «faim» (thé/café accompagné de 4 mignardises) Sweety end (Tea or coffee with 4 sweets)	16.-
Cheesecake by M Cheesecake by M	14.-
Mangue et gingembre, tuile de sésame noir et quinoa Mango & ginger, black sesame & quinoa lace biscuit	16.-
Croustillant noix de macadamia, mousse vanille et crémeux praliné Crisp dessert with macadamia nut, vanilla mousse & creamy praline	16.-

### Provenance de nos viandes et de nos poissons / Origins of our meats and fish

Volaille /Chicken	Suisse et France/Switzerland & France
Boeuf/Beef	Suisse et Allemagne/Switzerland & Germany
Veau/Veal	Suisse et France/Switzerland & France
Canard/Duck	France/France
Thon/Tuna	Océan indien/Indian ocean
Ombre/Char	Suisse et France/Switzerland & France
Lotte/Monkfish	Côtes françaises/French coasts
Langoustine/ Dublin Bay prawn	

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires, veuillez en informer votre serveur avant de commander  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering