

Aussi personnalisé que possible ... aussi unique que vous

Explorez et choisissez les options disponibles dans un menu qui n'est défini que par vous et qui correspond parfaitement au style de vie que vous avez choisi.

Les catégories "Grill", "Health" et "Soul" représentent le meilleur de notre environnement naturel.

Ce n'est pas seulement une question de goût, c'est une question de style de vie.

Alors, profitez-en !

Sur Mesure "Health"

Entrée	21.-
Plat	31.-

CHOISISSEZ VOTRE BASE

Roquette
Mesclun
Pousses d'épinards
Sucrine

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
Bleuchâtel
Billes de mozzarella
Julienne de lard sec grillé
Blanc de volaille grillé
Œuf dur
Anchois marinés
Quinoa aux herbes
Tomates cerises
Avocat grillé
Haricots verts
Poires
Baies de goji
Mélange de graines torrifiées
Pignons de pin
Croûtons de focaccia

Garniture supplémentaire 3.-

& UNE SAUCE

Vinaigrette à l'huile de noix
Crème aigre aux herbes fraîches
Vinaigrette à l'huile de pépins de courge
Huile d'olive espagnole et jus de citron
Sauce Bleuchâtel
Réduction de balsamique et huile d'olive

Côté Vert "Health"

Caesar salad & blanc de volaille grillé	24.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin, baies de goji et graines de grenade)	24.-

10.- supplémentaire en taille plat

Côté Cru "Soul"

Tartare de boeuf Majestic	22.-
Tartare de boeuf à la vieille moutarde	21.-
Duo de tartares de boeuf	22.-
Gravlax d'omble	25.-

10.- supplémentaire en taille plat
& ajoutez vos accompagnements

Côté Terre "Soul"

Oeuf mollet, asperges vertes et morilles, sauce supême	22.-
Velouté de céleri pomme, huile d'orties	14.-

Côté Partage "Soul"

Rillettes de poisson (120gr), pain grillé	22.-
Malakoff (6 pièces)	18.-
Terrine de foie gras (120gr), au piment d'Espelette, pain de campagne grillé	36.-

Côté Végétarien "Health"

Risotto du marché	23.-
Burger végétarien	27.-
Tofu grillé	18.-

Ajoutez les accompagnements de votre choix

Grill

Bavette	26.-
Côte de boeuf	
Duo (800gr)	140.-
Solo (400gr)	80.-
Parisienne de boeuf	
Men's cut : 250g	39.-
Serious cut : 350g	54.-
Filet de boeuf	
Lady's cut : 120g	30.-
Men's cut: 180g	45.-
Serious cut : 250g	60.-
Majestic Cheese Burger	31.-
Travers de porc laqués BBQ	28.-
Pluma Iberica	41.-
Onglet de veau mariné au saké & sauce Hoi Sin	28.-
Suprême de poulet	28.-
Â COMMANDER 48H À L'AVANCE	
Côte de bœuf Wagyu (750gr)	400.-
Double côte de veau (700gr)	190.-
Carré d'agneau (4 à 6 côtes)	58.-

Une sauce est incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.
Ajoutez les accompagnements de votre choix

Grill & Health

Saumon sur la peau	24.-
Steak de thon rouge au poivre	28.-
Brochette de crevettes au persil	29.-
Poisson grillé selon arrivage	

Une sauce est incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.
Ajoutez les accompagnements de votre choix

Sauces

Beurre au whisky fumé
Beurre d'anchois
Béarnaise
Chimichurri
Échalotes au vin rouge
Sauce Bleuchâtel
Sauce hollandaise
Sauce vierge & olives Tiaggiasca
Crème aigre aux herbes fraîches

Sauce supplémentaire 3.-

Accompagnements

Frites au paprika	6.-
Frites gratinées au parmesan et brisures de truffe noire	8.-
Pomme purée	6.-
Pomme purée à la truffe noire	10.-
Pommes de terre au persil et à l'ail	6.-
Risotto au pecorino	6.-
Mac & cheese	6.-
Carottes fanes roties au beurre	6.-
Asperges vertes grillées	6.-
Jeunes poireaux grillés	6.-
Brocolis aux amandes	6.-
Morilles à la crème	10.-
Poêlée de champignons des bois	8.-
Demi avocat grillé	6.-
Sucrine grillée	6.-
Épinards à la crème	6.-
Mesclun	6.-
Artichaut & fromage de chèvre	8.-

Origines viandes/poissons

Poulet et agneau	Suisse/France
Boeuf et veau	Suisse/Allemagne
Porc	Suisse/Espagne
Foie gras	France
Wagyu	Australie/Japon
Saumon	Norvège/Écosse
Ombre	Côtes françaises
Thon rouge	Océan indien/Atlantic
Crevettes	Indonésie

Températures de cuisson

Boeuf	Veau
Bleu 48°C	Bleu 54°C
Saignant 54°C	Saignant 60°C
A point 58°C	A point 65°C
Bien cuit 68°C	Bien cuit 70°C

Côté Douceur

“Soul”

Baba au rhum avec caramel, ananas grillé	17.-
Fruits frais et glace crème brûlée	14.-
Dôme au chocolat	16.-
Cheesecake Majestic	13.-
Café Gourmand	16.-

Côté Glace

Glace	ou	Sorbet	
Caramel		Fraise-Framboise	
Vanille		Citron-Citron vert	
Pistache		Poire	
Chocolat		Passion-Mangue	
Stracciatella			
Expresso Croquant			
1 boule			4.-
2 boules			7.5
3 boules			11.-
		Pimp My Scoop (en supplément)	
Abricotine			6.-
Williamine			6.-
Vodka			6.-
Limoncello			6.-

Café...

Café Nespresso® sélection	
Café, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-

...ou Thé?

Newby Tea® selection	6.-
Noir: English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey, Masala Chai	
Vert : Hunan Green, Jasmine princess	
Infusion: Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise et Mangue	

Bulles

Champagne Laurent-Perrier	1dL
La Cuvée Brut	16.-
La Cuvée Rosé	22.-

Rincette

Villeneuve Les Terreaux	7.-/dl	
Grognuz Frères & Fils – Vaud		
	4cL	
Amaretto Disaronno	28%	12.-
Bailey's	17%	8.-
Cointreau	40%	10.-
Chartreuse Jaune	40%	12.-
Chartreuse Verte	55%	12.-
Chartreuse Tarragone Jaune	40%	90.-
Chartreuse Tarragone Verte	55%	90.-
Drambuie	40%	12.-
Fernet Branca	39%	14.-
Get 27	21%	10.-
Grand-Marnier	40%	12.-
Limoncello	25%	8.-
Sambuca Molinari	40%	10.-
Eaux-de-vie de fruits Morand		4cL
Abricotine	43%	14.-
Abricot Le Cœur	41%	28.-
Framboise	43%	14.-
Kirsch	43%	14.-
Mirabelle	43%	14.-
Vieille Prune Roque	41%	20.-
Williamine	43%	14.-
Williamine Le Cœur	41%	28.-

Allergies

Si les allergies alimentaires vous concernent ,
veuillez nous en informer avant de commander.

Prix

Tous les prix mentionnés ci-dessus sont en CHF, TVA et service inclus

As individual as possible ...as unique as usual

Strive through and curate the options available to a menu that's set solely by you, fully matching the lifestyle you've chosen.

Culinary peaks with categories of Grill, Health & Soul representing the very best from our natural surroundings.

It's not just a matter of taste, it's a matter of lifestyle. So, enjoy!

TaylorMade Salad "Health"

Starter 21.-
Main 31.-

CHOOSE ONE SALAD TYPE

Arugula
Mesclun
Young spinach leaves
Sucrine

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
Bleuchâtel
Mozzarella balls
Bacon
Grilled chicken breast
Hard boiled egg
Anchoivy
Quinoa with herbs
Cherry tomatoes
Grilled avocado
Green beans
Pear
Goji berries
Roasted seeds
Pine nuts
Foccacia dices

Additional topping 3.-

& ONE DRESSING

Walnut oil vinaigrette
Low fat Sour cream with fresh herbs
Pumpkin seed oil dressing
Olive oil from Spain & lemon
Bleuchâtel sauce
Balsamic reduction and olive oil

Green Side "Health"

Grilled chicken breast Caesar salad 24.-
Super food salad 24.-
(spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)

Add 10.- as a main

Raw is Raw "Soul"

Majestic beef tartar 22.-
Old English mustard beef tartar 21.-
Duo of beef tartars 22.-
Gravlax char fish 25.-

Add 10.- as a main course & add side orders

Mother's Hearth "Soul"

Calf egg, green asparagus and morel mushrooms 22.-
Celeriac creamy soup, nettles oil 14.-

Sharing is Caring "Soul"

Fish rillettes (120gr), grilled bread 22.-
Malakoff (6 pieces) 18.-
Foie gras terrine (120gr) with Espelette pepper, grilled bread 36.-

Veggie' Side "Health"

Risotto of the day 23.-
Vegetarian Burger 27.-
Grilled tofu 18.-

Add the side orders of your choice on next page

Grill

Beef bavette	26.-
Beef rib	
Duo (800gr)	140.-
Solo (400gr)	80.-
Parisian Beef entrecote	
Men's cut : 250g	39.-
Serious cut : 350g	54.-
Beef fillet	
Lady's cut : 120g	30.-
Men's cut: 180g	45.-
Serious cut : 250g	60.-
Majestic Cheese Burger	31.-
BBQ spare ribs	28.-
Pluma Iberica	41.-
Undercut veal marinated in Sake & Hoi Sin sauce	28.-
Chicken supreme	28.-
MEATS TO ORDER 48 H IN ADVANCE	
Wagyu beef rib (750gr)	400.-
Double Veal rib (700gr)	190.-
Rack of lamb (4 to 6 ribs)	58.-

One sauce is included in the above mentioned prices.
Add the side orders of your choice

Grill & Health

Salmon on its skin	24.-
Red tuna steak with pepper	28.-
Shrimp skewer with parsley	29.-
Grilled fish according to market price	

One sauce is included in the above mentioned prices
Add the side orders of your choice

Sauces

Smoked whisky butter
Anchovy butter
Béarnaise
Chimichurri
Shallots in brown sauce
Bleuchâtel sauce
Hollandaise sauce
Virgin sauce & olives Tiaggiasca
Sour cream with fresh herbs

Additional sauce 3.-

Side Orders

Spicy french fries	6.-
French fries & parmesan cheese with black truffles	8.-
Mashed potatoes	6.-
Mashed potatoes with black truffles	10.-
Potatoes with parsley & garlic	6.-
Pecorini cheese risotto	6.-
Mac & cheese	6.-
Roasted carrot tops in butter	6.-
Grilled green asparagus	6.-
Grilled baby leeks	6.-
Broccoli with fine almonds	6.-
Morels in cream sauce	10.-
Mushroom pan-fried	8.-
Half grilled avocado	6.-
Grilled Sucrine	6.-
Artichoke & goat cheese au gratin	8.-
Spinach with cream	6.-
Mesclun	6.-

Origins of Meat & Fish

Chicken & lamb	Switzerland/France
Beef & veal	Switzerland/Germany
Pork	Switzerland/Spain
Foie gras	France
Wagyu	Australia/Japon
Salmon	Norway/Scotland
Char	French coast
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Indonesia

Cooking temperatures

Beef	Veal
Blue 48°C	Blue 54°C
Rare 54°C	Rare 60°C
Medium 58°C	Medium 65°C
Well Done 68°C	Well Done 70°C

Sweet Up Your Life

“Soul”

Rum Baba with toffee, grilled pineapple	17.-
Fresh fruit, crème brûlée ice cream	14.-
Chocolate Dome	16.-
Majestic Cheesecake	13.-
Café Gourmand	16.-

In The Need of Fresh

Ice Cream	or	Sorbet	
Caramel		Strawberry-	
Vanilla		Raspberry	
Pistachio		Lemon-Lime	
Chocolate		Pear	
Straciatella		Passion-Mango	
Crispy Espresso			
1 Scoop			4.-
2 Scoops			7.5
3 Scoops			11.-
		Pimp My Scoop (as a supplement)	
Abricotine			6.-
Williamine			6.-
Vodka			6.-
Limoncello			6.-

Coffee...

Coffee Nespresso® selection	
Coffee, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiatto	7.-

... or Tea?

Newby Tea® selection	6.-
Black: English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey, Masala Chaï	
Green : Hunan Green, Jasmine princess	
Herbal-tea: Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise et Mangue	

Bubbles

Champagne Laurent-Perrier	1dL
La Cuvée Brut	16.-
La Cuvée Rosé	22.-

After Dinner

Villeneuve Les Terreaux		7.-/dl
Grognoz Frères & Fils – Vaud		
		4cL
Amaretto Disaronno	28%	12.-
Bailey's	17%	8.-
Cointreau	40%	10.-
Chartreuse Jaune	40%	12.-
Chartreuse Verte	55%	12.-
Chartreuse Tarragone Jaune	40%	90.-
Chartreuse Tarragone Verte	55%	90.-
Drambuie	40%	12.-
Fernet Branca	39%	14.-
Get 27	21%	10.-
Grand-Marnier	40%	12.-
Limoncello	25%	8.-
Sambuca Molinari	40%	10.-
Fruits Brandies Morand		4cL
Abricotine	43%	14.-
Abricot Le Cœur	41%	28.-
Framboise	43%	14.-
Kirsch	43%	14.-
Mirabelle	43%	14.-
Vieille Prune Roque	41%	20.-
Williamine	43%	14.-
Williamine Le Cœur	41%	28.-

Allergy

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

Prices

All prices above mentioned are in CHF, VAT and service included