

## 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

Rampon  
Mesclun  
Pousses d'épinards  
Sucrine

### & 4 GARNITURES

Dés de gruyère  
Copeaux de parmesan  
Fromage de chèvre  
Bleuchâtel  
Copeaux de foie gras  
Julienne de lard sec grillé  
Blanc de volaille grillé  
Œuf dur  
Anchois marinés  
Quinoa aux herbes  
Tomates cerises  
Avocat grillé  
Figue  
Poires  
Raisins rouges & blancs  
Mélange de graines torréfiées  
Noix & noisettes  
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"

César salade & blanc de volaille grillé	24.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	24.-

10.- supplémentaire en taille plat

## Côté Froid "Soul"

Tartare de boeuf Majestic	22.-
Tartare de boeuf à la vieille moutarde	21.-
Duo de tartares de boeuf	22.-
Foie gras au naturel, chutney mangue-ananas & brioche tiédie	28.-

10.- supplémentaire en taille plat & ajoutez vos accompagnements

## Côté Terre "Soul"

Poireaux fondants en vinaigrette, mimosa d'oeufs & truffe noire	24.-
Velouté et éclats de topinambour	16.-

## Côté Partage "Soul"

Rillettes de confit de canard (120gr) & pain grillé	20.-
Malakoff (6 pièces)	18.-
Os à moelle, fleur de sel fume & toasts frottés à l'ail	16.-

## Côté Végétarien "Health"

Risotto du marché	23.-
Burger veggie, steak de légumes	27.-
Burger vegan, steak de soja	29.-

Ajoutez les accompagnements de votre choix

## Grill

Bavette	26.-
Côte de boeuf	
Duo (800gr)	140.-
Solo (400gr)	80.-
Parisienne de boeuf	
250gr	39.-
350gr	54.-
Filet de boeuf	
120gr	30.-
180gr	45.-
250gr	60.-
Majestic Cheese Burger	31.-
Côte de cochon de Romandie	46.-
Pluma Iberica	41.-
Pavé de bison	58.-
Suprême de poulet	28.-

A COMMANDER 48H À L'AVANCE

Côte de boeuf 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

Pavé de sandre sur peau	36.-
Steak de thon rouge au poivre	28.-
Brochette de crevettes à l'ail	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 & brisures de truffe noire	8.-
Pomme purée à la truffe noire	10.-
Pomme Grenaille confites	8.-
Mac & cheese	6.-
Brocolis aux amandes	6.-
Duo de panais et carottes rôtis	6.-
Morilles à la crème	10.-
Poêlée de champignons des bois	8.-
Demi avocat grillé	6.-
Coeur de laitue grillé	6.-
Epinards à la crème	6.-
Potimarrons rôtis au four	6.-
Mesclun	6.-
Artichaut & fromage de chèvre	8.-

## Origines viandes/poissons

Poulet /Agneau	Suisse/France
Boeuf & veau	Suisse/Allemagne
Canard	France
Porc	Suisse/Espagne
Wagyu	Australie/Japon
Bison	États-Unis
Sandre	Atlantique /Suède
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevette	Indonésie/Vietnam

## Températures de cuisson

<b>Bœuf/Bison</b>	<b>Veau</b>
Bleu 48°C	Rosé 56°C
Saignant 54°C	A point 65°C
A point 58°C	Bien cuit 70°C
Bien cuit 68°C	

## Côté Douceur

“Soul”

Déclinaison de marrons en crème et éclats, mousse matcha	16.-
Crèmeux de potimarron, craquant aux noix, gelée au gingembre	18.-
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 Macchiatto	7.-

## ...ou Thé?

Newby Tea ® selection	6.-
Noir: English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey, Masala Chaï	
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
Grognez 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.-
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 des 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

Lamb's lettuce  
Mesclun  
Young spinach leaves  
Sucrine

#### & 4 TOPPINGS

Gruyère cheese  
Parmesan shavings  
Goat cheese  
Bleuchâtel  
Foie gras shavings  
Bacon  
Grilled chicken breast  
Hard boiled egg  
Anchoivy  
Quinoa with herbs  
Cherry tomatoes  
Grilled avocado  
Figs  
Pear  
Red & white grapes  
Roasted seeds  
Walnut & hazelnut  
Focaccia 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 juice  
Bleuchâtel sauce  
Balsamic reduction & olive oil

### Green Side "Health"

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

Add 10.- as a main

### Cold Stuff "Soul"

Majestic beef tartar 22.-  
Old English mustard beef tartar 21.-  
Duo of beef tartars 22.-  
Foie gras, mango-pineapple chutney & warm brioche 28.-

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

### Mother's Hearth "Soul"

Melting leeks in vinaigrette, mimosa of eggs & black truffle 24.-  
Creamy soup of Jerusalem artichoke 16.-

### Sharing is Caring "Soul"

Rillettes of duck confit (120gr) & grilled bread 20.-  
Malakoff (6 pieces) 18.-  
Marrow bone, smoked pure sea salt & garlic toast. 16.-

### Veggie' Side "Health"

Risotto of the day 23.-  
Veggie Burger with vegetables steak 27.-  
Vegan burger with soja steak 29.-

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 : 250gr	39.-
Serious cut : 350gr	54.-
Beef fillet	
120gr	30.-
180gr	45.-
250gr	60.-
Majestic Cheese Burger	31.-
Pork chop from Romandy	46.-
Pluma Iberica	41.-
Bison steak	58.-
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

Pike-perch steak on skin	36.-
Red tuna steak with pepper	28.-
Shrimp skewer marinated in garlic	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 with black truffles	10.-
Roasted potatoes	8.-
Mac & cheese	6.-
Broccoli with fine almonds	6.-
Oven-roasted pumpkins	6.-
Morels in cream sauce	10.-
Mushroom pan-fried	8.-
Half grilled avocado	6.-
Grilled lettuce heart	6.-
Artichoke & goat cheese au gratin	8.-
Roasted parsnips and carrots	6.-
Spinach with cream	6.-
Mesclun	6.-

## Origins of Meat & Fish

Chicken & lamb	Switzerland/France
Beef & veal	Switzerland/Germany
Duck	France
Pork	Switzerland/Spain
Wagyu	Australia/Japon
Bison	United states
Pike-perch	Atlantic/Sweden
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Indonesia/Vietnam

## Cooking temperatures

Beef /Bison	Veal
Blue 48°C	Medium rare 56°C
Rare 54°C	Medium 65°C
Medium 58°C	Well Done 70°C
Well Done 68°C	

## Sweet Up Your Life "Soul"

Chestnuts in cream and chips, matcha mousse	16.-
Creamy pumpkin, walnut crunch, ginger jelly	18.-
Chocolate Dome	16.-
Majestic Cheesecake	13.-
Café Gourmand	16.-

## In The Need of Fresh

Ice Cream	or	Sorbet	
Caramel		Strawberry-Raspberry	
Vanilla		Lemon-Lime	
Pistachio		Pear	
Chocolate		Passion-Mango	
Stracciatella			
Crispy Espresso			
1 Scoop			4.-
2 Scoops			7.5
3 Scoops			11.-
		<b>Pimp My Scoop</b> (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 Macchiato	7.-

## ... or Tea ?

Newby Tea® selection	6.-
<b>Black:</b> English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey, Masala Chai	
<b>Green :</b> Hunan Green, Jasmine princess	
<b>Herbal-tea:</b> 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.-
Drambuie	40%	12.-
Fernet Branca	39%	14.-
Get 27	21%	10.-
Grand-Marnier	40%	12.-
Limoncello	25%	8.-
Sambuca Molinari	40%	10.-
		4cL
Fruits Brandies Morand		
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