

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	22.-
Plat	32.-

CHOISISSEZ VOTRE BASE

Roquette
Mescun
Pousses d'épinards
Sucrine

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
Bleuchâtel
Viande séchée
Julienne de lard sec grillé
Blanc de volaille grillé
Œuf dur
Anchois marinés
Quinoa aux herbes
Tomates cerises
Avocat grillé
Suprêmes de pamplemousse
Poires
Mangue & ananas
Mélange de graines torréfiées
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"

Salade César & blanc de volaille grillé	25.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	25.-

10.- supplémentaire en taille plat

Côté Froid "Soul"

Tartare de boeuf Majestic	23.-
Tartare de boeuf à la vieille moutarde	22.-
Duo de tartares de boeuf	23.-
Tartare de thon rouge, mayonnaise au wasabi	26.-

10.- supplémentaire en taille plat
& ajoutez vos accompagnements

Côté Terre "Soul"

Gaspacho de tomates & poivrons, huile d'olive fumée	16.-
Déclinaison de tomates, jambon du pays & croutons de focaccia	18.-

Côté Partage "Soul"

Os à moelle & toasts	24.-
Malakoff (6 pièces)	19.-
Rillettes de poissons (120gr) & pain grillé	25.-

Côté Végétarien "Health"

Risotto du marché	24.-
Burger veggie, steak de légumes	28.-
Burger vegan, steak de soja	30.-

Ajoutez les accompagnements de votre choix

Grill

Onglet de bœuf	35.-
Côte de boeuf	
Duo (800gr)	141.-
Solo (400gr)	81.-
Parisienne de boeuf	
250gr	40.-
350gr	55.-
Filet de boeuf	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	61.-
Majestic Cheese Burger	32.-
Supplément bacon	4.-
Brochettes d'agneau marinées	
aux paprikas	40.-
Pluma Iberica	42.-
Brochettes de haut de cuisse de poulet	
marinées au thym citron	32.-
Suprême de poulet	30.-

A COMMANDER 48H À L'AVANCE

Côte de bœuf Wagyu (750gr)	400.-
Double côte de veau (700gr)	190.-
Carré d'agneau pour deux	116.-

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
Sauce au poivre
Chimichuri
Sauce Bleuchâtel
Sauce hollandaise
Sauce vierge & olives Tiaggiasca
Sauce aigre douce
Sauce supplémentaire 3.-

Accompagnements

Frites au paprika	7.-
Frites gratinées au parmesan & brisures de truffe noire	9.-
Pomme purée à la truffe noire	11.-
Pommes de terre au four	7.-
Mac & cheese	7.-
Mélange de légumes verts	7.-
Mini ratatouille	7.-
Morilles à la crème	11.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Coeur de laitue grillé	7.-
Epinards à la crème	7.-
Aubergine rôtie	7.-
Mesclun	7.-
Artichaut & fromage de chèvre	9.-

Grill & Health

Filet de dorade	34.-
Steak de thon rouge au poivre	29.-
Brochettes de crevettes marinées à l'ail	38.-
Poisson grillé selon arrivage	

A COMMANDER 48H À L'AVANCE

Sole pour deux
Turbot pour deux

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

Origines viandes/poissons

Poulet / Agneau	Suisse/France
Boeuf & veau	Suisse/Allemagne
Porc	Suisse/Espagne
Wagyu	Australie/Japon
Dorade	Méditerranée ou Atlantique
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevettes	Vietnam
Sole	Bretagne
Turbot	Côtes françaises

Températures de cuisson

Bœuf	Veau
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”

L'abricot'ine Majestic	16.-
Mucicao exotique	18.-
Dôme au chocolat	17.-
Cheesecake Majestic	14.-
Café Gourmand	17.-

Côté Glace

Glace	ou	Sorbet
Caramel		Fraise-Framboise
Vanille		Citron-Citron vert
Pistache		Poire
Chocolat		Passion-Mangue
Stracciatella		
Expresso Croquant		
1 boule		5.-
2 boules		8.5.-
3 boules		12.-
	Pimp My Scoop (en supplément)	
Abricotine		7.-
Williamine		7.-
Vodka		7.-
Limoncello		7.-

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 Chai	
Vert: Hunan Green, Jasmine princess	
Infusion: Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise et Mangue	

Bulles

Champagne Laurent-Perrier	1dL
La Cuvée Brut	17.-
La Cuvée Rosé	23.-

Rincette

Villeneuve Les Terreaux	8.-/dl
Grognez Frères & Fils – Vaud	
	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Cointreau	11.-
Chartreuse Jaune	21.-
Chartreuse Verte	21.-
Chartreuse Tarragone Jaune	91.-
Drambuie	13.-
Fernet Branca	15.-
Get 27	11.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-
Eaux-de-vie de fruits Morand	4cL
Abricotine	17.-
Abricot Le Cœur	29.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Vieille Prune Roque	21.-
Williamine	15.-
Williamine Le Cœur	29.-

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	22.-
Main	32.-

CHOOSE ONE SALAD TYPE

Rocket salad
Mesclun
Young spinach leaves
Sucrine

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
Bleuchâtel
Dried meat
Bacon
Grilled chicken breast
Hard boiled egg
Anchovy
Quinoa with herbs
Cherry tomatoes
Grilled avocado
Grapefruit supremes
Pear
Mango & pineapple
Roasted seeds
Pine nuts
Focaccia dices

Additional topping 3.-

& A 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	25.-
Super food salad (spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)	25.-

Add 10.- as a main

Cold Stuff "Soul"

Majestic beef tartar	23.-
Old English mustard beef tartar	22.-
Duo of beef tartars	23.-
Red tuna tartare flavoured with wasabi mayonnaise	26.-

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

Mother's Hearth "Soul"

Red gazpacho with smoked olive oil	16.-
Declination of tomatoes, local ham & focaccia croutons	18.-

Sharing is Caring "Soul"

Marrow bones & toast	24.-
Malakoff (6 pieces)	19.-
Fish rillettes (120gr) & grilled bread	25.-

Veggie' Side "Health"

Risotto of the day	24.-
Veggie Burger with vegetables steak	28.-
Vegan burger with soja steak	30.-

Add the side orders of your choice on next page

Grill

Hanger steack	35.-
Beef rib	
Duo (800gr)	141.-
Solo (400gr)	81.-
Parisian Beef entrecote	
Men's cut : 250gr	40.-
Serious cut : 350gr	55.-
Beef fillet	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	61.-
Majestic Cheese Burger	32.-
Bacon supplement	4.-
Skewers of lamd marinated with paprikas	40.-
Pluma Iberica	42.-
Skewers of chicken marinated with lemon thyme	32.-
Chicken supreme	30.-

MEATS TO ORDER 48 H IN ADVANCE

Wagyu beef rib (750gr)	400.-
Double Veal rib (700gr)	190.-
Rack of lamb for two	116.-

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

Cooking temperatures

Beef	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	

Grill & Health

Sea bream fillet	34.-
Red tuna steak with pepper	29.-
Shrimp skewer marinated in garlic	38.-
Grilled fish according to market	

FISH TO ORDER 48 H IN ADVANCE

Sole for two
Turbot for two

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

Sauces

Smoked whisky butter
Anchovy butter
Béarnaise
Pepper sauce
Chimichuri
Bleuchâtel sauce
Hollandaise sauce
Virgin sauce & olives Tiaggiasca
Sweet & sour sauce
Additional sauce 3.-

Side Orders

Spicy french fries	7.-
French fries & parmesan cheese with black truffle	9.-
Mashed potatoes with black truffle	11.-
Roasted potatoes	7.-
Mac & Cheese	7.-
Mixed green vegetables	7.-
Mini ratatouille	7.-
Morels in cream sauce	11.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Grilled lettuce heart	7.-
Spinach with cream	7.-
Roasted eggplant	7.-
Mesclun	7.-
Artichoke & goat cheese au gratin	9.-

Origins of Meat & Fish

Chicken & lamb	Switzerland/France
Beef & veal	Switzerland/Germany
Pork	Switzerland/Spain
Wagyu	Australia/Japan
Sea bream	Mediterranean or Atlantic
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Vietnam
Sole	Bretagne
Turbot	French coasts

Sweet Up Your Life "Soul"

Abricot'ine by Majestic	16.-
Exotic mucicao	18.-
Chocolate Dome	17.-
Majestic Cheesecake	14.-
Café Gourmand	17.-

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		5.-
2 Scoops		8.5
3 Scoops		12.-
	Pimp My Scoop (as a supplement)	
Abricotine		7.-
Williamine		7.-
Vodka		7.-
Limoncello		7.-

Coffee...

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

... or Tea ?

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

Bubbles

Champagne Laurent-Perrier	1dL
La Cuvée Brut	17.-
La Cuvée Rosé	23.-

After Dinner

Villeneuve Les Terreaux	8.-/dl
Grognuz Frères & Fils – Vaud	
	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Cointreau	11.-
Chartreuse Jaune	21.-
Chartreuse Verte	21.-
Chartreuse Tarragone Jaune	91.-
Drambuie	13.-
Fernet Branca	15.-
Get 27	11.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-
Fruits Brandies Morand	4cL
Abricotine	17.-
Abricot Le Cœur	29.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Vieille Prune Roque	21.-
Williamine	15.-
Williamine Le Cœur	29.-

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