

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

Endives
Mesclun
Pousses d'épinards
Sucrine

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
Gorgonzola
Viande séchée
Julienne de lard sec grillé
Blanc de volaille grillé
Gésiers de canard
Œuf dur
Thon grillé
Quinoa aux herbes
Tomates cerises
Avocat grillé
Suprêmes de pamplemousse
Poires
Ananas
Mélange de graines torréfiées
Pignons de pin
Cerneaux de noix
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
Réduction de balsamique et huile d'olive

Côté Vert

"Health"

Salade César & blanc de poulet grillé,
sauce à l'anchois 25.-

Super food salad 25.-
(épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin
& graines de grenade)

Salade Gourmande 25.-
(endives, gésiers de canard, gorgonzola, cerneaux de
noix, Granny Smith & vinaigrette au miel)

10.- supplémentaire en taille plat

Côté Froid

"Soul"

Tartare de boeuf Majestic parfumé à
l'huile de truffe blanche 23.-

Tartare de boeuf à la vieille moutarde 22.-

Duo de tartares de boeuf 23.-

Saumon grillé mi- cuit, salade
d'agrumes, crème acidulée & toast 25.-

10.- supplémentaire en taille plat
& ajoutez vos accompagnements

Côté Chaud

"Soul"

Velouté de courges &
espuma à l'huile de truffe 17.-

St Jacques à la plancha & déclinaison
de choux fleur 22.-

Côté Partage

"Soul"

Os à moelle & toasts 24.-

Malakoff (6 pièces) 19.-

Buns de foie gras de canard 37.-
& oignons confits à la grenadine (6 pièces)

Huitres fine de Claire n° 3 (6 pièces) 28.-

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

Filet de boeuf	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	61.-
“Parisienne” de boeuf	
250gr	40.-
350gr	55.-
Côte de boeuf	
Duo (800gr)	139.-
Solo (400gr)	69.-
Chateaubriand (600gr) pour 2	129.-
Majestic Cheese Burger	32.-
Supplément bacon	4.-
Côte de veau (200gr)	51.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Côtelettes d’agneau	44.-
Pluma Iberica	42.-

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

Grill & Health

Filet de bar	30.-
Steak de thon rouge au poivre	29.-
Crevettes marinées à l’ail & aux tomates	36.-
Pavé de saumon	29.-
Poisson grillé selon arrivage	

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

Températures de cuisson

Bœuf	Thon
Bleu 48°C	Rosé-Nacré 52°C
Saignant 54°C	A point 55°C
A point 58°C	Bien cuit 60°C
Bien cuit 68°	

Sauces

Beurre au whisky fumé
Beurre à la truffe noire
Béarnaise
Poivre noir Valle Maggia
Gorgonzola
Sauce crémeuse beurre & citron
Sauce à l’orange
Chimichurri
Vierge aux olives Tiaggiasca
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 à la Sarladaise	9.-
Mac & cheese	7.-
Endives braisées	7.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Morilles à la crème	11.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Coeur de laitue grille	7.-
Epinards à la crème	7.-
Chou-fleur gratiné au Gruyère	8.-
Mesclun	7.-
Artichaut & fromage de chèvre	9.-

Origines viandes/poissons

Poulet /Agneau	Suisse/France
Boeuf & veau	Suisse/Allemagne
Porc	Suisse/Espagne
Canard	France
Bar	Grèce
St Jacques	Hollande
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevettes	Vietnam
Saumon	Norvege

Côté Douceur

“Soul”

La Religieuse déstructurée	17.-
Crèmeux de citron vert, duo de choux litchi et rose	
100% Suisse	18.-
Mousse au Toblerone, crème double, biscuit Biberli à la noisette, éclats de meringue	
Dôme au chocolat	17.-
Mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine	
Cheesecake Majestic	14.-
Café Gourmand	17.-
Dessert du chef	16.-

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.-

Bulles

Champagne Laurent-Perrier	75cl
La Cuvée Brut	115.-
La Cuvée Rosé	160.-

Allergies

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

Café...

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

...ou Thé?

Newby Tea ® selection	7.-
-----------------------	-----

Noir:
English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey, Masala Chai

Vert:
Hunan Green, Jasmine princess

Infusion:
Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise & Mangue

Rincette

Villeneuve Les Terreaux	8.-/dl
Grognuz Frères & Fils – Vaud	
	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-
Eaux-de-vie de fruits Morand	4cL
Abricotine	17.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Vieille Prune Roque	21.-
Williamine	15.-

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!

TaylorMadeSalad "Health"

Starter 22.-
Main 32.-

CHOOSE ONE SALAD TYPE

Endives
Mesclun
Young spinach leaves
Sucrine

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
Gorgonzola
Dried meat
Bacon
Grilled chicken breast
Duck gizzards
Hard boiled egg
Grilled tuna
Quinoa with herbs
Cherry tomatoes
Grilled avocado
Grapefruit supremes
Pear
Pineapple
Roasted seeds
Pine nuts
Walnut kernels
Foccacia dices

Additional topping 3.-

& A DRESSING

Walnut oil vinaigrette
Low fat sour cream with fresh herbs
Pumpkin seed oil dressing
Spanish olive oil & lemon juice
Balsamic reduction & olive oil

Green Side "Health"

Grilled chicken breast Caesar salad, anchovy dressing 25.-

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

Gourmet Salad 25.-
(endives, duck gizzards, gorgonzola, walnut kernels, Granny Smith and honey vinaigrette)

Add 10.- as a main

Cold Stuff "Soul"

Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil 23.-

Old English mustard beef tartar 22.-

Duo of beef tartars 23.-

Half-cooked grilled salmon, citrus salad, sour cream & toast 25.-

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

Hot Stuff "Soul"

Pumpkin creamy soup & truffle oil espuma 17.-

Scallops "à la plancha" & variation of cauliflowers 22.-

Sharing is Caring "Soul"

Marrow bones & toast 24.-

Malakoff (6 pieces) 19.-

Buns of duck foie gras & candied Onions with grenadine (6 pieces) 37.-

Fine de Claire oysters n° 3 (6 pieces) 28.-

Veggie' Side "Health"

Risotto from the market 24.-

Veggie Burger with vegetables steak 28.-

Vegan burger with soja steak 30.-

Add the side orders of your choice on next page

Grill

Beef fillet	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	61.-
“Parisian” Beef ribsteak	
250gr	40.-
350gr	55.-
Beef rib	
Duo (800gr)	139.-
Solo (400gr)	69.-
Chateaubriand (600gr) for 2	129.-
Majestic Cheese Burger	32.-
Bacon supplement	4.-
Veal chop (200gr)	51.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast	36.-
Lamb chops	44.-
Pluma Iberica	42.-

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

Grill & Health

Sea bass fillet	30.-
Red tuna steak with pepper	29.-
Garlic & tomatoes marinated shrimps	36.-
Salmon	29.-
Grilled fish according to market	

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

Cooking temperatures

Beef	Tuna
Blue 48°C	Medium rare 52°C
Rare 54°C	Medium 55°C
Medium 58°C	Well Done 60°C
Well Done 68°C	

Sauces

Smoked whisky butter
Black truffle butter
Béarnaise
Valle Maggia black pepper
Gorgonzola
Lemon & butter cream
Orange sauce
Chimichurri
Tiaggiasca olives & Virgin
Additional sauce 3.-

Side Orders

Spicy french fries	7.-
French fries & parmesan cheese with black truffle	9.-
Mashed potatoes with black truffle	11.-
Sarladaise potatoes	9.-
Mac & Cheese	7.-
Braised endives	7.-
Stir-fried seasonal vegetables	7.-
Morels in cream sauce	11.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Grilled lettuce heart	7.-
Spinach with cream	7.-
Cauliflower gratinated with Gruyère	8.-
Mesclun	7.-
Artichoke & goat cheese au gratin	9.-

Origins of Meat & Fish

Chicken & lamb	Switzerland/France
Beef & veal	Switzerland/Germany
Pork	Switzerland/Spain
Duck	France
Sea Bass	Greece
Scallops	Holland
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Vietnam
Salmon	Norway

Sweet Up Your Life

“Soul”

The « Religieuse » deconstructed Lime cream, duo of lychee and rose puff pastry	17.-
100% Suisse Toblerone mousse, double cream, Biberli hazelnut biscuit, meringue rocks	18.-
Chocolate Dôme Chocolate-praline mousse & “feuillantine” biscuit	17.-
Majestic Cheesecake	14.-
Café Gourmand	17.-
Chef’s dessert	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	5.-
2 Scoops	8.5
3 Scoops	12.-

Pimp My Scoop
(as a supplement)

Abricotine	7.-
Williamine	7.-
Vodka	7.-
Limoncello	7.-

Bubbles

Champagne Laurent-Perrier	75cl
La Cuvée Brut	115.-
La Cuvée Rosé	160.-

Allergy

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

Coffee...

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

... or Tea ?

Newby Tea ® selection 7.-

Black:

English Breakfast, Upper Assam, Earl Grey,
Masala Chai

Green :

Hunan Green, Jasmine princess

Herbal-tea:

Menthe poivrée, Rooibos

Orange, Camomille, Fraise et Mangu

After Dinner

Villeneuve Les Terreaux	8.-/dl
Grognez Frères & Fils – Vaud	

	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey’s	9.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-

Fruits Brandies Morand	4cL
Abricotine	17.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Vieille Prune Roque	21.-
Williamine	15.-

Prices

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