

## Cuisine ouverte de 12h00 à 22h00

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 !

Salade Sur Mesure  
"Health"

CHOISISSEZ VOTRE BASE 29.-

Rampon  
Mescun  
Pousses d'épinards  
Sucrine

## &amp; 4 GARNITURES

Dés de gruyère  
Copeaux de parmesan  
Fromage de chèvre  
Gorgonzola  
Viande séchée  
Julienne de lard sec grillé  
Blanc de volaille grillé  
Œuf dur  
Thon grillé  
Féra fumée  
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.-

## &amp; UNE SAUCE

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

Côté Vert  
"Health"

Salade César & blanc de poulet grillé,  
sauce à l'anchois 29.-

Super food salad 29.-  
(épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin  
& graines de grenade)

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.-

Carpaccio de saumon 22.-  
aneth & tomates cerise confites

10.- supplémentaire en taille plat  
& ajoutez vos accompagnements

Côté Chaud  
"Soul"

Velouté d'asperges vertes 17.-  
croûtons de focaccia au parmesan

Œuf poché, duo d'asperges grillées, 21.-  
hollandaise, noisettes torréfiées, rampon &  
vinaigrette à la noisette

Côté Partage  
"Soul"

Os à moelle & toasts 24.-

Malakoff (6 pièces) 19.-

Rillettes de chair de crabe 25.-  
& chips de focaccia

Rosbeef & sauce tartare, tranche de pain de  
campagne toasté (6 pièces) 23.-

Côté Végétarien  
"Health"

Risotto du marché 24.-

Burger veggie, steak de légumes 28.-

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.-   |
| Burger à l’effiloché de porc & bacon croustillant | 31.-  |
| Pluma Iberica                                     | 42.-  |
| Côte de veau (200gr)                              | 51.-  |
| Suprême de poulet                                 | 30.-  |
| Magret de canard                                  | 36.-  |
| Magret d’agneau                                   | 44.-  |

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

## Grill & Health

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Filet de bar                             | 31.- |
| Steak de thon rouge au poivre            | 30.- |
| Crevettes marinées à l’ail & aux tomates | 36.- |
| Pavé de saumon                           | 30.- |
| Poisson grillé selon arrivage            | 29.- |

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

## Températures de cuisson

| Boeuf         | 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.-  |
| Morilles à la crème                                     | 11.- |
| Poêlée de champignons des bois                          | 9.-  |
| Demi avocat grillé                                      | 7.-  |
| Coeur de laitue grille                                  | 7.-  |
| Duo d’asperges grillées                                 | 8.-  |
| Sauté de légumes de saison                              | 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                   |
| Thon rouge     | Océan indien/Atlantique |
| Crevettes      | Vietnam                 |
| Saumon         | Norvège                 |

## Dernière touche salée

Sélection de 4 fromages de  
la Laiterie de Gruyère de A.Frioud  
16.-

## Côté Douceur

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Crème brûlée à la vanille                         | 15.- |
| Dôme au chocolat                                  | 17.- |
| Mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine |      |
| 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.- |

## Bulles

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Champagne Laurent-Perrier | 1dl  |
| La Cuvée Brut             | 17.- |

## 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® sélection | 7.- |
|----------------------|-----|

Noir:  
English Breakfast / Earl Grey  
Massala Chai / Upper Assam

Vert :  
Human 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 Morin VSOP     | 21.- |
| Williamine                   | 15.- |

## Prix

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

Kitchen opened from noon until 10 pm

## 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"

**CHOOSE ONE SALAD TYPE** 29.-

Lamb's lettuce  
Mesclun  
Young spinach leaves  
Sucrine

### & 4 TOPPINGS

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

Additional topping 3.-

### & A DRESSING

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

## Green Side

"Health"

Grilled chicken breast Caesar salad, anchovy dressing 29.-

Super food salad 29.-  
(spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)

## Cold Stuff

"Soul"

Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil 23.-

Old English mustard beef tartar 22.-

Duo of beef tartars 23.-

Salmon carpaccio, dill, cherry tomatoes, lemon juice 22.-

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

## Hot Stuff

"Soul"

Green asparagus creamy soup, focaccia croutons with parmesan cheese 17.-

Poached egg, duo of grilled asparagus, hollandaise sauce, lamb's lettuce & hazelnut vinaigrette 21.-

## Sharing is Caring

"Soul"

Marrow bones & toast 24.-

Malakoff (6 pieces) 19.-

Crabmeat rillettes & focaccia chip 25.-

Roast-beef & tartar sauce 23.-  
with toasted farmhouse bread (6 pieces)

## Veggie' Side

"Health"

Risotto from the market 24.-

Veggie Burger with vegetables steak 28.-

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.-   |
| Pulled Pork Burger & crispy bacon | 31.-  |
| Pluma Iberica                     | 42.-  |
| Veal chop (200gr)                 | 51.-  |
| Chicken supreme                   | 30.-  |
| Duck breast                       | 36.-  |
| Lamb breast                       | 44.-  |

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

## Grill & Health

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Sea bass fillet                     | 31.- |
| Red tuna steak with pepper          | 30.- |
| Garlic & tomatoes marinated shrimps | 36.- |
| Salmon                              | 30.- |
| Grilled fish according to market    | 29.- |

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.-  |
| Stir-fried seasonal vegetables                    | 7.-  |
| Morels in cream sauce                             | 11.- |
| Mushrooms pan-fried                               | 9.-  |
| Half grilled avocado                              | 7.-  |
| Grilled lettuce heart                             | 7.-  |
| Grilled asparagus duo                             | 8.-  |
| 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                |
| Red Tuna       | Indian Ocean/Atlantic |
| Shrimp         | Vietnam               |
| Salmon         | Norway                |

## Last salty touch

Selection of 4 cheeses  
from the **Laiterie de Gruyère of A.Frioud**  
16.-

## Sweet Up Your Life "Soul"

Caramelized custard cream with vanilla 15.-  
Chocolate Dôme 17.-  
Chocolate-praline mousse & "feuillantine" biscuit  
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<br>(as a supplement) |      |
| Abricotine      |    |                                    | 7.-  |
| Williamine      |    |                                    | 7.-  |
| Vodka           |    |                                    | 7.-  |
| Limoncello      |    |                                    | 7.-  |

## Bubbles

Champagne Laurent-Perrier 1dl  
La Cuvée Brut 17.-

## 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 Macchiatto 7.-

## ... or Tea?

Newby Tea® selection 7.-  
  
Black:  
English Breakfast / Upper Assam /  
Earl Grey / Massala Chai  
  
Green :  
Human Green / Jasmine princess  
  
Herbal-tea:  
Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint /  
Strawberry & Mango / Chamomille /  
Rooibos Orange

## After Dinner

Villeneuve Les Terreaux 8.-/dl  
Grognez Frères & Fils – Vaud  
  
Amaretto Disaronno 4cL 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 Morin VSOP 21.-  
Williamine 15.-

## Prices

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