

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.-

Roquette
Mesclun
Pousses d'épinards
Sucrine

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
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
Paires
Ananas
Mélange de graines torréfiées
Pignons de pin
Cerneaux de noix
Croûtons de focaccia

Garniture supplémentaire 3.-

& 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.-

Ajoutez vos accompagnements

Ajoutez 10.- pour la taille plat

Côté Eté
"Soul"

Gaspacho de melon &
poudre de lard grillé 17.-

Salade de bœuf façon Thai  23.-

Ceviche de daurade  22.-

Côté Partage
"Soul"

Os à moelle & toasts 24.-

Malakoff (6 pièces) 19.-

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

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.-
Brochette de poulet mariné au citron & aux herbes	35.-
Brochette d’agneau mariné au paprika & à l’huile d’olive fumée	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.-
Poulpe	30.-

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

Chimichurri
Vierge aux olives Tiaggiasca
Crémeuse beurre & citron
Beurre au whisky fumé
Béarnaise
Poivre noir Valle Maggia
Tomates & épices 
Yaourt, menthe, ciboulette & ail
À l’orange
Sauce supplémentaire 3.-

Accompagnements

Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pommes de terre à la Sarladaise	9.-
Riz pilaf	7.-
Tagliatelles fraîches au pesto	8.-
Taboulé de quinoa	8.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Légumes grillés marinés au pesto	8.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Epinards à la crème	7.-
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	Norvege
Poulpe	Espagne

Dernière touche salée

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

Côté Douceur

Mojito	16.-
Crèmeux citron, crémeux citron vert, mousse de menthe, coulis de rhum	
Nage de fruits de saison	16.-
Fruits, sirop vanille & menthe, glace citron/citron vert	
Dôme au chocolat	16.-
Mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine	
Cheesecake Majestic	15.-
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.-

Rucola
Mesclun
Young spinach leaves
Sucrine

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
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.-

Add your side orders
Add 10.- as a main course

Summer Side

"Soul"

Melon gazpacho &
grilled bacon powder 17.-
Thai-style beef salad  23.-
Seabream ceviche  22.-

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 fillet	36.-
Skewer of chicken marinated with lemon & herbs	35.-
Skewer of lamb marinated in paprika & smoked olive oil	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.-
Octopus	30.-

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

Chimichurri
Virgin with Tiaggiasca olives
Creamy butter & lemon
Smoked whisky butter
Béarnaise
Valle Maggia black pepper
Tomatoes & spices 
Yoghurt, mint, chives & garlic
Orange sauce
Additional sauce 3.-

Side Orders

Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Sarladaise potatoes	9.-
Rice pilaf	7.-
Fresh tagliatelle with pesto	8.-
Quinoa tabbouleh	8.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Grilled vegetables marinated in pesto	8.-
Sauté of seasonal vegetables	7.-
Spinach with cream	7.-
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
Octopus	Spain

Last salty touch

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

Sweet Up Your Life "Soul"

Mojito	16.-
Lemon cream, lime cream, mint mousse & rum coulis	
Seasonal fruit in syrup	16.-
Fruit of the moment, vanilla & mint syrup, lemon-lime ice cream	
Chocolate Dôme	16.-
Chocolate-praline mousse & "feuillante" biscuit	
Majestic Cheesecake	15.-
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.-

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
Grognoz Frères & Fils – Vaud	
	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-
	4cL
Fruits Brandies Morand	
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