

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.-

Chicorée rouge
Mescun
Pousses d'épinards
Sucrine

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
Féta
Gésiers de canard confits à l'orange
Julienne de lard sec grillé
Blanc de volaille grillé
Œuf dur
Thon grillé
Crevettes marinées à l'ail (2 pièces)
Quinoa aux herbes
Tomates cerises
Avocat grillé
Courge butternut grillée
Poires
Ananas
Mélange de graines torréfiées
Pignons de pin
Cerneaux de noix
Olives Kalamata
Croûtons de focaccia

Garniture supplémentaire 3.-

& UNE SAUCE

Vinaigrette framboise & coriandre
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 en sus

Ajoutez 10.- pour la taille plat

Côté terre

"Soul"

Velouté de chou-fleur, chips de bacon,
sommités de chou-fleur violet,
noisettes torréfiées 17.-

Poêlée de chanterelles aux
pousses d'épinards, œuf mollet 17.-

Côté Partage

"Soul"

Os à moelle en croute d'ail & toasts 24.-

Malakoff (6 pièces) 19.-

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

Mini brochettes de gésiers de canard
confits à l'orange, pommes Gala (6 pièces) 23.-

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.-
Pluma Iberica	42.-
Araignée de veau	35.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Côte de cochon noir de Bigorre (350gr)	75.-

Une sauce est incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

Grill & Health

Filet de daurade Royale	37.-
Steak de thon rouge au poivre	30.-
Crevettes marinées à l'ail & aux tomates	36.-
Filet d'omble chevalier	31.-
Poulpe	30.-

Une sauce est incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

Côté Végétarien

“Health”

Ravioli ricotta & citron, coulis d'épinards & citronnelle, pistaches torréfiées	26.-
Burger veggie, steak de légumes	28.-

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

Sauces

Chimichurri
Vierge aux olives Tiaggiasca
Crèmeux d'épinards & citronnelle
Poivre noir Valle Maggia
Beurre au whisky fumé
Béarnaise
Périgourdine
Jus de viande au thym
À l'orange

Sauce supplémentaire 3.-

Accompagnements

Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pommes de terre grenaille persillées	8.-
Riz rouge de Camargue, grenades & pousses d'épinard	8.-
Poêlée de gnocchi & crème de pesto	8.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Mini ratatouille	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
Porc noir de Bigorre	France
Canard	France
Daurade Royale	France (Corse)
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevettes	Vietnam
Omble chevalier	Suisse
Poulpe	Espagne

Dernière touche salée

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

Côté Douceur

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 ® selection	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.-

Red Chicory
Mesclun
Young spinach leaves
Sucrine

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
Feta cheese
Duck gizzards confit with orange
Bacon
Grilled chicken breast
Hard boiled egg
Grilled tuna
Prawns marinated in garlic (2 pieces)
Quinoa with herbs
Cherry tomatoes
Grilled avocado
Grilled butternut
Pear
Pineapple
Roasted seeds
Pine nuts
Walnut kernels
Kalamata olives
Focaccia dices

Additional topping 3.-

& A DRESSING

Raspberry & coriander 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

Mother's Earth

"Soul"

Creamy cauliflower soup, bacon crisps, chopped purple cauliflower, roasted hazelnuts 17.-

Pan-fried chanterelles & baby spinach leaves, soft-boiled egg 17.-

Sharing is Caring

"Soul"

Marrow bone in a garlic crust 24.-

Malakoff (6 pieces) 19.-

Crabmeat rillettes & focaccia chip 25.-

Mini skewers of duck gizzards confit with orange, Gala apples (6 pieces) 23.-

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.-
Pluma Iberica	42.-
Veal oyster steak	35.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Black Bigorre pork chop (350gr)	75.-

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

Grill & Health

Fillet of sea bream	37.-
Red tuna steak with pepper	30.-
Garlic & tomatoes marinated shrimps	36.-
Fillet of char	31.-
Octopus	30.-

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

Veggie’ Side “Health”

Lemon & ricotta ravioli, spinach & lemongrass coulis, roasted pistachios	26.-
Veggie Burger with vegetables steak	28.-

Add the side orders of your choice on next page

Sauces

Chimichurri
Virgin with Tiaggiasca olives
Cream of spinach & lemongrass
Smoked whisky butter
Béarnaise
Valle Maggia black pepper
Périgourdine
Beef cooking juice with thyme
Orange sauce
Additional sauce 3.-

Side Orders

Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Baby potatoes with parsley & garlic	8.-
Camargue red rice, pomegranates & baby spinach leaves	8.-
Pan-sautéed gnocchi with creamy pesto	8.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Mini ratatouille	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
Black Bigorre pork	France
Duck	France
Sea bream	France (Corse)
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Vietnam
Char	Switzerland
Octopus	Spain

Last salty touch

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

Sweet Up Your Life "Soul"

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
Grognez 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