

## 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 !

### La Verdure "Health"

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

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

Salade de printemps 29.-  
(Roquette, asperges vertes, radis, quinoa, petits pois, vinaigrette aux herbes)

### 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  
Bleuchâtel au miel  
Julienne de lard sec grillé  
Blanc de volaille  
Œuf dur  
Thon grillé  
Quinoa aux herbes  
Tomates cerises  
Avocat  
Courge butternut grillée  
Pousses  
Ananas  
Mélange de graines torrifiées  
Pignons de pin  
Cerneaux de noix  
Olives Kalamata  
Croûtons de focaccia

Garniture supplémentaire 3.-

#### & UNE SAUCE

Vinaigrette aux herbes  
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

### Les Incontournables "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

### De la Terre à l'Assiette "Soul"

Velouté de carottes, gingembre & lait de coco 17.-

Asperges blanches, sauce hollandaise & noisettes torrifiées 17.-

Asperges vertes, mozzarella Di bufala, crumble de toast noir grillé, sauce gremolata 18.-

### Le Coté Partage "Soul"

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

Malakoff (6 pièces) 19.-

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

Gravlax de saumon à la betterave & crème de fromage frais, toast noir 19.-

## Grill

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Filet de boeuf                            |       |
| 120gr                                     | 31.-  |
| 180gr                                     | 46.-  |
| 250gr                                     | 64.-  |
| “Parisienne” de boeuf                     |       |
| 250gr                                     | 40.-  |
| 350gr                                     | 55.-  |
| Côte de boeuf                             |       |
| Duo (800gr)                               | 139.- |
| Solo (400gr)                              | 69.-  |
| Chateaubriand (500gr) pour 2              | 129.- |
| Majestic Cheese Burger                    | 32.-  |
| Supplément bacon                          | 4.-   |
| Pluma Iberica                             | 46.-  |
| Araignée de veau                          | 35.-  |
| Suprême de poulet                         | 30.-  |
| Magret de canard                          | 36.-  |
| Côtelettes d'agneau<br>aux épices Colombo | 37.-  |

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.- |
| Filet de Féra                 | 31.- |
| Pavé de saumon                | 29.- |
| Poulpe                        | 30.- |

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

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

## Origines viandes/poissons

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Poulet         | Suisse/France           |
| Boeuf & veau   | Suisse/Allemagne        |
| Porc           | Suisse/Espagne          |
| Agneau         | Grande Bretagne         |
| Canard         | France                  |
| Daurade Royale | France (Corse)          |
| Thon rouge     | Océan indien/Atlantique |
| Crevette       | Vietnam                 |
| Féra           | Suisse                  |
| Saumon         | Ecosse                  |
| Poulpe         | Espagne                 |

## Les Végétariens

“Health”

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

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

## Les Sauces

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Chimichurri                          |     |
| Vierge aux olives Tiaggiasca         |     |
| Gremolata                            |     |
| Crémeux d'épinards & citronnelle     |     |
| Crémeux de fumé de poissons & safran |     |
| Poivre noir Valle Maggia             |     |
| Beurre au whisky fumé                |     |
| Beurre à l'ail des ours              |     |
| Béarnaise                            |     |
| À l'orange                           |     |
| Sauce supplémentaire                 | 3.- |

## Les Accompagnements

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Frites fraîches                                  | 7.- |
| Pomme purée                                      | 7.- |
| Pommes de terre Sarladaise                       | 9.- |
| Riz vénéré & mangue                              | 8.- |
| Spaghetti à l'encre de seiche,<br>sauce safranée | 8.- |
| Poêlée de gnocchi & crème de pesto               | 8.- |
| Poêlée de champignons des bois                   | 9.- |
| Demi avocat grillé                               | 7.- |
| Salsifis & noisettes torréfiées                  | 8.- |
| Mini ratatouille                                 | 8.- |
| Sauté de légumes de saison                       | 7.- |
| Epinars à la crème                               | 7.- |
| Duo d'asperges                                   | 8.- |
| Fenouil à l'orange braisé au miel                | 7.- |
| Mesclun                                          | 7.- |
| Artichaut & fromage de chèvre                    | 9.- |

## Les Douceurs

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| 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 façon Majestic                                | 16.- |
| Tarte banane,                                            | 16.- |
| caramel au rhum, noix & noisettes                        |      |
| Café Gourmand                                            | 17.- |

## Les Glacés

### Glace

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Stracciatella              | Noisette |
| Expresso Croquant          | Caramel  |
| Menthe & chocolat          | Vanille  |
| Double crème & meringue    | Pistache |
| Macadamia & Dulce de Leche | Chocolat |

### Sorbet

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Fraise & Framboise   | Poire   |
| Citron & Citron vert | Cassis  |
| Passion & Mangue     | Abricot |

|          |      |
|----------|------|
| 1 boule  | 5.-  |
| 2 boules | 8.5  |
| 3 boules | 12.- |

### Pimp My Scoop (en supplément)

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

## Les 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 Macchiatto          | 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

## Les «Rincettes»

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 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 & 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!

### Greenery "Health"

Chicken breast Caesar salad, anchovy dressing 29.-

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

Spring salad 29.-  
(Arugula, green asparagus, radishes, quinoa, peas, herb vinaigrette)

### TaylorMadeSalad "Health"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Rugula  
Mesclun  
Young spinach leaves  
Sucrine

#### & 4 TOPPINGS

Gruyère cheese  
Parmesan shavings  
Goat cheese  
Bleuchâtel cheese with honey  
Bacon  
Chicken breast  
Hard boiled egg  
Grilled tuna  
Quinoa with herbs  
Avocado  
Cherry tomatoes  
Grilled butternut  
Pear  
Pineapple  
Roasted seeds  
Pine nuts  
Walnut kernels  
Kalamata olives  
Focaccia dices

Additional topping 3.-

#### & A DRESSING

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

### Classic "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 Earth "Soul"

Carrot & ginger soup with coconut milk 17.-

White asparagus, Hollandaise sauce & roasted hazelnuts 17.-

Green asparagus, Di bufala mozzarella, gremolata & crumble of toasted black bread 18.-

### Sharing is Caring "Soul"

Marrow bone in a garlic crust 24.-

Malakoff (6 pieces) 19.-

Crabmeat rillettes & focaccia chip 25.-

Terrine of duck foie gras, onion chutney with grenadine, gingerbread 32.-

Salmon gravlax with beetroot & cream cheese, black toast 19.-

## Grill

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Beef fillet                    |       |
| 120gr                          | 31.-  |
| 180gr                          | 46.-  |
| 250gr                          | 64.-  |
| “Parisian” Beef ribsteak       |       |
| 250gr                          | 40.-  |
| 350gr                          | 55.-  |
| Beef rib                       |       |
| Duo (800gr)                    | 139.- |
| Solo (400gr)                   | 69.-  |
| Chateaubriand (500gr) for 2    | 129.- |
| Majestic Cheese Burger         | 32.-  |
| Bacon supplement               | 4.-   |
| Pluma Iberica                  | 46.-  |
| Veal oyster steak              | 35.-  |
| Chicken supreme                | 30.-  |
| Duck breast fillet             | 36.-  |
| Lamb chops with Colombo spices | 37.-  |

One sauce is included in the above mentioned prices

Add the side orders of your choice

## Veggie' Side “Health”

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

Add the side orders of your choice

## Sauces

|                               |
|-------------------------------|
| Chimichurri                   |
| Virgin with Tiaggiasca olives |
| Gremolata                     |
| Cream of spinach & lemongrass |
| Creamy smoked fish & saffron  |
| Valle Maggia black pepper     |
| Smoked whisky butter          |
| Wild garlic butter            |
| Béarnaise                     |
| Orange sauce                  |

Additional sauce 3.-

## Grill & Health

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Fillet of Royal sea bream           | 37.- |
| Red tuna steak with pepper          | 30.- |
| Fillet of Féra fish                 | 31.- |
| Salmon steak                        | 29.- |
| Octopus                             | 30.- |
| Garlic & tomatoes marinated shrimps | 36.- |

One sauce is included in the above mentioned prices

Add the side orders of your choice

## Origins of Meat & Fish

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| Chicken         | Switzerland/France    |
| Beef & veal     | Switzerland/Germany   |
| Pork            | Switzerland/Spain     |
| Lamb            | Britain               |
| Duck            | France                |
| Royal sea bream | France (Corse)        |
| Red Tuna        | Indian Ocean/Atlantic |
| Shrimp          | Vietnam               |
| Féra fish       | Switzerland           |
| Salmon          | Scotland              |
| Octopus         | Spain                 |

## Side Orders

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Fresh French fries                      | 7.- |
| Mashed potatoes                         | 7.- |
| Sarlat-style potatoes                   | 9.- |
| Venerated rice & mango                  | 8.- |
| Spaghetti with squid ink, saffron sauce | 8.- |
| Pan-sautéed gnocchi with creamy pesto   | 8.- |
| Mushrooms pan-fried                     | 9.- |
| Half grilled avocado                    | 7.- |
| Salsify & roasted hazelnuts             | 8.- |
| Mini ratatouille                        | 8.- |
| Sauté of seasonal vegetables            | 7.- |
| Spinach with cream                      | 7.- |
| Asparagus duo                           | 8.- |
| Honey-braised orange fennel             | 7.- |
| Mesclun                                 | 7.- |
| Artichoke & goat cheese au gratin       | 9.- |

## Sweet Up Your Life

“Soul”

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Seasonal fruit in syrup<br>Fruit of the moment, vanilla & mint syrup, lemon-lime ice cream | 16.- |
| Chocolate Dôme<br>Chocolate-praline mousse & “feuillantine” biscuit                        | 16.- |
| Majestic cheesecake                                                                        | 16.- |
| Banana tart,<br>rum caramel, nuts & hazelnuts                                              | 16.- |
| Café Gourmand                                                                              | 17.- |

## The frozen

### Ice cream

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Stracciatella              | Hazelnut  |
| Expresso Crunchy           | Caramel   |
| Mint & Chocolate           | Vanilla   |
| Double cream & meringues   | Pistachio |
| Macadamia & Dulce di Leche | Chocolat  |

### Sorbet

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Strawberry & Raspberry | Pear          |
| Lemon & Lime           | Blackcurrants |
| Passion & Mango        | Apricot       |

|          |      |
|----------|------|
| 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 Macchiato              | 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.- |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 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