

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 Verdre "Health"

Salade César & blanc de poulet, sauce à l'anchois	29.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	29.-
Salade de printemps (Roquette, asperges vertes, radis, quinoa, petits pois, vinaigrette aux herbes)	29.-

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
Paires
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 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.-
Crevette marinées à l'ail & aux tomates	36.-

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 & 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 fumet 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, 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.-
Epinards 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
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.-

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, spinach & lemongrass coulis, 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 fish stock & 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 Fruit of the moment, vanilla & mint syrup, lemon-lime ice cream	16.-
Chocolate Dôme Chocolate-praline mousse & “feuillantine” biscuit	16.-
Majestic cheesecake	16.-
Banana tart, 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 de 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