

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 !

Le Coté Partage

"Soul"

Os à moelle en croûte 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.-
Crostinis de tataki de bœuf sauce Chimichurri (6 pièces)	21.-
Fritto-misto de la mer	19.-

Les Saladiers

"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 sur Mesure

"Health"

CHOISISSEZ VOTRE BASE 29.-

Rampon
Mesclun
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
Betteraves confites & persillade
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
Vinaigrette mangue, Yuzu & gingembre
Sauce César

Les Tartares

"Soul"

	Entrée	Plat
Tartare de boeuf Majestic parfumé à l'huile de truffe blanche	23.-	33.-
Tartare de bœuf à la vieille moutarde	23.-	33.-
Tartare de boeuf à l'ail	23.-	33.-
Tartare de thon, sauce vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre	23.-	33.-
Duo de tartares à choix	23.-	33.-

Ajoutez vos accompagnements en supplément

L'Automne

"Soul"

Velouté de butternut espuma au lait d'amande	17.-
Œuf poché à la florentine, crumble & crème à l'Étivaz AOP	19.-
Noix de Saint jacques snackées, Julienne de chorizo, crème de chou-fleur & betteraves	22.-

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.-
Ris de veau	32.-
Pluma Iberica	46.-
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 Bar	30.-
Steak de thon rouge au poivre	30.-
Pavé de saumon	29.-
Poulpe	30.-
Crevettes marinées à l’ail & aux tomates	36.-
Poisson grillé selon arrivage	31.-

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

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

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
Crèmeux d’épinards & citronnelle
Crèmeux au fromage d’Etivaz AOP
Crèmeux curry-mangue
Poivre noir Valle Maggia
Beurre au whisky fumé
Beurre blanc
Béarnaise
Sauce à l’orange
Sauce vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre
Sauce supplémentaire 3.-

Les Accompagnements

Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pommes de terre Sarladaise	9.-
Patates douces au four, féta & grenades	9.-
Riz basmati au curry sauté au chou kale	8.-
Gnocchi à la crème de poivrons & chorizo piquant	8.-
Mac & cheese	7.-
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	Suisse/France
Boeuf & veau	Suisse/Allemagne
Porc	Suisse/Espagne
Agneau	Grande Bretagne
Canard	France
Bar	France / Atlantique
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevette	Vietnam
Saumon	Ecosse
Poulpe	Espagne

Les Douceurs

Nage de fruits de saison Fruits, sirop vanille & menthe, glace citron/citron vert	16.-
Dôme au chocolat Mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine	16.-
Cheesecake façon Majestic	16.-
Tartelette figes Comptée de figes fraîches, marmelade framboise-violette, sorbet cactus-thé noir	16.-
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 Macchiato	7.-

...ou Thé?

Newby Tea® selection	7.-
----------------------	-----

Noir:

English Breakfast / Earl Grey
Massala Chai / Kan Junga

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!

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.-
Beef tataki crostini with Chimichurri sauce (6 pièces)	21.-
Seafood fritto-misto & tartar sauce	19.-

Greenry "Health"

Chicken breast Caesar salad, anchovy dressing	29.-
Super food salad (spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)	29.-

Tartars "Soul"

	Starter	Main
Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil	23.-	33.-
Old English mustard beef tartar	23.-	33.-
Garlic beef tartar	23.-	33.-
Tuna tartar	23.-	33.-
Mango, yuzu & ginger sauce		
Compose your own duet of tartar	23.-	33.-

Add your side orders

Autumn Time "Soul"

Velvety of butternut espuma with almond milk	17.-
Poached egg florentine style, crumble & cream with Etivaz AOP	19.-
Snacked scallops, thinly-shredded chorizo, cauliflower & beetroot cream	22.-

Taylor Made Salad "Health"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Lamb's lettuce
Mesclun
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
Beetroot confit & parsley
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
Mango, Yuzu & ginger vinaigrette
Caesar sauce

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.-
Sweetbreads	32.-
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

Grill & Health

Fillet of bass	30.-
Red tuna steak with pepper	30.-
Salmon steak	29.-
Octopus	30.-
Garlic & tomatoes marinated shrimps	36.-
Grilled fish according to market	31.-

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
Cream of Etivaz AOP cheese
Cream of spinach & lemongrass
Cream of curry-mango
Valle Maggia black pepper
Smoked whisky butter
White butter sauce
Béarnaise
Orange sauce
Mango, Yuzu & ginger vinegar sauce
Additional sauce 3.-

Side Orders

Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Sarlat-style potatoes	9.-
Baked sweet potatoes, feta & pomegranates	9.-
Basmati rice with curry, sautéed with kale	8.-
Gnocchi with pepper cream & spicy chorizo	8.-
Mac & cheese	7.-
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	Switzerland/France
Beef & veal	Switzerland/Germany
Pork	Switzerland/Spain
Lamb	Britain
Duck	France
Bass	Atlantic / France
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Vietnam
Salmon	Scotland
Octopus	Spain

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.-
Fig tartlet Fresh fig compote, raspberry & violet marmalade, Cactus & black tea sorbet	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 / Earl Grey
Kan Junga / 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.-

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