

## 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.-
Pressée de foie gras de canard au magret fumé & toast (6 pièces)	25.-
Saumon fumé au foin par nos soins, crème de Philadelphia & pommes Darphin (4 pièces)	29.-
Crostinis de tataki de bœuf sauce Chimichurri (6 pièces)	21.-
Fritto-misto de la mer & sauce Tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes)	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"

<b>CHOISISSEZ VOTRE BASE</b>	29.-
Pousses d'épinard	
Mesclun	
Sucrine	

#### & 4 GARNITURES

Dés de gruyère
Dés de Raclette AOC Val d'Or
Copeaux de parmesan
Fromage de chèvre
Julienne de lard sec grillé
Magret de canard fumé
Blanc de volaille
Œuf dur
Thon grillé
Quinoa aux herbes
Tomates cerises
Avocat
Poires
Mélange de graines torréfiées
Pignons de pin
Cerneaux de noix
Olives Kalamata
Croustons de focaccia
Garniture supplémentaire 3.-

#### & UNE SAUCE

Vinaigrette aux herbes
Vinaigrette à l'huile de noisettes
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 Daurade aux pommes, gingembre & baie de genièvre, salade wakame	23.-	33.-
Duo de tartares à choix	23.-	33.-

Ajoutez vos accompagnements en supplément

### L'Hiver

"Soul"

Velouté de panais espuma aux brisures de truffes	17.-
Œuf meurette	19.-
Escalopes de foie gras poêlée, brioche & chutney raisiné-pomme	31.-

## Plats Canailles

Cuisse de canard confite & pommes de terre Sarladaise	42.-
Souris d'agneau confite à la bière brune, miel & romarin, pomme purée	49.-
Gratin de crozets au fromage de Raclette AOC Val d'Or	29.-
Majestic Cheese Burger & frites	39.-
Supplément bacon	4.-
Supplément escalope de foie gras	11.-

## Grill & Health

Filet de boeuf	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	64.-
Supplément escalope de foie gras	11.-
“Parisienne” de boeuf	
250gr	40.-
350gr	55.-
Côte de boeuf (400 gr)	69.-
Chateaubriand (500 gr) pour 2	129.-
Ris de veau	32.-
Pluma Iberica	46.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Filet de daurade Royale	31.-
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”

Raviolis à la truffe & sauce forestière	30.-
Burger veggie, steak de légumes	28.-

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

## Les Sauces

Chimichurri	
Vierge aux olives Tiaggiasca	
Sauce forestière à la truffe	
Beurre café de Paris	
Jus de viande, miel & romarin	
Poivre noir Valle Maggia	
Béarnaise	
Sauce à l'orange	
Sauce vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre	
Sauce supplémentaire	3.-

## Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pomme purée à la truffe	11.-
Pommes de terre Sarladaise	9.-
Poêlée de choux	7.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Mini ratatouille	8.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Épinards à la crème	7.-
Mesclun	7.-
Salade mêlée	12.-
Artichaut & fromage de chèvre	9.-

## Origines viandes/poissons

Poulet / Boeuf & veau	Suisse/France
Porc	Suisse/Espagne
Agneau	Grande Bretagne
Canard	France
Daurade	France
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Crevette	Vietnam
Saumon	Ecosse
Poulpe	Portugal
Fritto misto	Italie

## Les Douceurs

Nage de fruits de saison Fruits, sirop vanille & menthe, sorbet citron/citron vert	16.-
Dôme au chocolat Mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine	16.-
Cheesecake façon Majestic	16.-
Île flottante Noisettes caramélisée	14.-
Duo de crêpes aux myrtilles Crêpes croquantes & moelleuses, crémeux citron, myrtilles confites & fraîches, meringue & flambage à l'Orange Brandy Suisse	15.-
Café Gourmand	17.-

## Les Glacés

1 boule	5.-
2 boules	8.5
3 boules	12.-
<b>Glace</b>	
Chocolat	
Expresso Croquant	
Pistache	
Vanille	
Macadamia & Dulce de Leche	
Double crème & meringue	
Menthe & chocolat	
Noisette	
<b>Sorbet</b>	
Fraise & Framboise	
Poire	
Citron & Citron vert	
Cassis	
Passion & Mangue	
Abricot	
<b>Pimp My Scoop (en supplément)</b>	
Abricotine	7.-
Williamine	7.-
Vodka	7.-
Limoncello	7.-

## 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.-
<b>Noir:</b>	
English Breakfast / Earl Grey	
Massala Chai / Kan Junga	
<b>Vert:</b>	
Human Green / Jasmine Princess	
<b>Infusion:</b>	
Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise & Mangue	

## Les «Rincettes»

Villeneuve Les Terreaux Grognez Frères & Fils – Vaud	8.-/dl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	1dl 17.-
	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.-
Duck foie gras terrine & smoked duck breast, toast (6 pieces)	25.-
Home made smoked salmon with hay, Philadelphia cream & potatoes Darphin (4 pieces)	29.-
Beef tataki crostini with Chimichurri sauce (6 pièces)	21.-
Seafood fritto-misto & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	19.-

### Tartars "Soul"

	Starter	Main
Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil	23.-	33.-
Old English mustard beef tartar	23.-	33.-
Sea bream tartar with apples, ginger & juniper berries, wakame salad	23.-	33.-
Compose your own duet of tartar	23.-	33.-

Add your side orders

### Winter Time "Soul"

Velvety of parsnip espuma flavoured with black truffle	17.-
Egg "meurette" style	19.-
Pan-sautéed duck foie gras escalopes, brioche & apple-grape jelly chutney	31.-

### Greenry "Health"

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

### Taylor Made Salad "Health"

<b>CHOOSE ONE SALAD TYPE</b>	<b>29.-</b>
Spinach leaves	
Mesclun	
Sucrine	
<b>&amp; 4 TOPPINGS</b>	
Gruyère cheese	
AOC Val d'Or Raclette cheese	
Parmesan shavings	
Goat cheese	
Bacon	
Chicken breast	
Smoked duck breast	
Hard boiled egg	
Grilled tuna	
Quinoa with herbs	
Avocado	
Cherry tomatoes	
Pear	
Roasted seeds	
Pine nuts	
Walnut kernels	
Kalamata olives	
Focaccia dices	

Additional topping 3.-

### & A DRESSING

Herb vinaigrette
Hazelnut oil vinaigrette
Spanish olive oil & lemon juice
Balsamic reduction & olive oil
Mango, Yuzu & ginger vinaigrette
Caesar sauce

## Winter Vibes

Duck leg confit & Sarlat-style potatoes	42.-
Knuckle-joint of lamb confit with brown beer, honey & rosemary, mashed potatoes	49.-
Crozet «au gratin» with cheese Raclette AOC Val d'Or	29.-
Majestic Cheese Burger & Fresh French fries	39.-
Add bacon	4.-
Add pan-sautéed duck foie gras	11.-

## Grill & Health

Beef fillet	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	64.-
Add pan-sautéed duck foie gras	11.-
“Parisian” Beef ribsteak	
250gr	40.-
350gr	55.-
Beef rib (400gr)	69.-
Chateaubriand (500gr) for 2	129.-
Sweetbreads	32.-
Pluma Iberica	46.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Fillet of sea bream	31.-
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”

Ravioli with truffle & mushroom sauce	30.-
Veggie Burger with vegetables steak	28.-

Add the side orders of your choice

## Sauces

Chimichurri
Virgin with Tiaggiasca olives
Truffle mushroom sauce
Café de Paris butter
Meat juice, honey & rosemary
Valle Maggia black pepper
Béarnaise
Orange sauce
Mango, Yuzu & ginger vinegar sauce

Additional sauce 3.-

## Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Mashed potatoes with truffles	11.-
Sarlat-style potatoes	9.-
Pan-fried cabbage	7.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Mini ratatouille	8.-
Sauté of seasonal vegetables	7.-
Spinach with cream	7.-
Mesclun	7.-
Mixed salad	12.-
Artichoke & goat cheese au gratin	9.-

## Origins of Meat & Fish

Chicken/ Beef & veal	Switzerland/France
Pork	Switzerland/Spain
Lamb	Britain
Duck	France
Sea bream	France
Red Tuna	Indian Ocean/Atlantic
Shrimp	Vietnam
Salmon	Scotland
Octopus	Portugal
Fritto-Misto	Italy

## Sweet Up Your Life

“Soul”

Seasonal fruit in syrup Fruit of the moment, vanilla & mint syrup, lemon-lime sorbet	16.-
Chocolate Dôme Chocolate-praline mousse & “feuillantine” biscuit	16.-
Majestic cheesecake	16.-
Floating island With caramelised hazelnuts	14.-
Duet of crepes & blueberries Crunchy & fluffy crepes, lemon cream, candied & fresh blueberries, meringue & singeing with Swiss Orange Brandy	15.-
Café Gourmand	17.-

## The frozen

1 Scoop	5.-
2 Scoops	8.5
3 Scoops	12.-

### Ice cream

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

### Sorbet

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

### Pimp My Scoop (as a supplement)

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

## 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 Grognez Frères & Fils – Vaud	8.-/dl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	1dl 17.-
	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.-

## Allergy

If you have any concerns regarding  
food allergies, please alert your server  
prior to ordering

## Prices

All prices above mentioned are in CHF,  
VAT and service included