

## 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.-
Magret de canard fumé, marmelade d'oignons rouges & Philadelphia sur toasts briochés (6 pièces)	25.-
Tartelettes de saumon fumé & purée d'avocat (6 pièces)	22.-
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.-

### 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 loup litchis, yuzu, lait de coco & ciboulette	23.-	33.-
Duo de tartares à choix	23.-	33.-

Ajoutez vos accompagnements en supplément

### L'asperge

"Soul"

Velouté d'asperges vertes, espuma au lait d'amande, amandes effilées, huile de noix	17.-
Duo d'asperges, œuf poché & sauce hollandaise	25.-
Duo d'asperges gratinées à la béchamelle & au gruyère, jambon cru du château	28.-

### Salade sur Mesure

"Health"

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

#### & 4 GARNITURES

Dés de gruyère	
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	
Duo d'asperges	
Poires	
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 noisettes
Huile d'olive espagnole et jus de citron
Réduction de balsamique et huile d'olive
Vinaigrette mangue, Yuzu & gingembre
Sauce César

## Grill & Health

“Health”

Filet de boeuf	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	64.-
“Parisienne” de boeuf	
250gr	40.-
350gr	55.-
Côte de boeuf (400 gr)	69.-
Chateaubriand (500 gr) pour 2	129.-
Ris de veau	32.-
Médaille de veau	44.-
Pluma Iberica	46.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Filet de loup	30.-
Steak de thon rouge au poivre	30.-
Pavé de saumon	29.-
Poulpe	30.-
Crevettes Black Tiger marinées à l’ail & flambées au pastis	42.-
Poisson grillé selon arrivage	31.-

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

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

## Plats Canailles

Travers de porc caramélisés à la sauce BBQ au miel, baked potatoes au beurre, ail & ciboulette	42.-
Souris d’agneau confite avec miel, romarin & bière brune, pomme purée	49.-
Foie de veau au vinaigre de framboises, tagliolini au beurre	38.-
Fish’n’Chips d’aiglefin purée de petits pois à la menthe, sauce tartare, frites fraîches	39.-
Majestic Cheese Burger, frites fraîches	39.-
Supplément bacon	4.-

## Les Sauces

Chimichurri	
Vierge aux olives Tiaggiasca	
Beurre café de Paris	
Beurre au whisky fumé	
Jus de viande, miel & romarin	
Au poivre noir Valle Maggia	
Béarnaise	
Hollandaise	
À l’orange	
Vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre	
Sauce supplémentaire	3.-

## Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pommes de terre Sarladaise	9.-
Riz au beurre & aux fines herbes	7.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Duo d’asperges sautées à l’huile d’olive	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.-

## Les Végétariens

“Health”

Risotto aux asperges, morilles & lait d’amande	32.-
Burger veggie, steak de légumes	28.-
Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus	

## Origines viandes/poissons

Poulet / Boeuf & veau	Suisse/France
Porc	Suisse/Espagne
Agneau	Grande Bretagne
Canard	France
Loup	Grèce
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Black Tiger	Vietnam
Aiglefin	France
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 Cœur au coulis de fruits rouges	16.-
Île flottante Noisettes caramélisées	14.-
Crème brûlée vanille Supplément flambage à l'Orange Brandy Suisse	14.- 3.-
Café Gourmand	17.-

## Les Glacés

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

### Glace

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

### Sorbet

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

### Pimp My Scoop (en supplément)

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.-
----------------------	-----

### Noir:

English Breakfast / Earl Grey  
Massala Chai / Kan Junga

### Vert :

Hunan Green / Jasmine Princess

### Infusion:

Menthe poivrée, Rooibos Orange,  
Camomille, Fraise & Mangue

## La «Rincette»

Villeneuve Les Terreaux Grognez Frères & Fils – Vaud	8.-/dl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	17.-/dl

## Digestifs

	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.-
Smoked duck breast, brioche toast, red onion marmalade & Philadelphia (6 pieces)	25.-
Tartlets of smoked salmon & avocado purée (6 pieces)	22.-
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 bass tartar lychees, yuzu, coconut milk & chives	23.-	33.-
Compose your own duet of tartar	23.-	33.-

Add your side orders

### Asparagus

"Soul"

Creamy soup of green asparagus espuma with almond milk, flaked almonds, walnut oil	17.-
Duet of asparagus, poached egg, hollandaise sauce	25.-
Gratin of asparagus duet with béchamelle & gruyere, raw ham "du château"	28.-

### 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"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Spinach leaves  
Mesclun  
Romaine lettuce

#### & 4 TOPPINGS

Gruyère cheese  
Parmesan shavings  
Goat cheese  
Bacon  
Chicken breast  
Smoked duck breast  
Hard boiled egg  
Grilled tuna  
Quinoa with herbs  
Avocado  
Duet of asparagus  
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

## Grill & Health

Beef fillet	
120gr	31.-
180gr	46.-
250gr	64.-
“Parisian” Beef ribsteak	
250gr	40.-
350gr	55.-
Beef rib (400gr)	69.-
Chateaubriand (500gr) for 2	129.-
Sweetbreads	32.-
Veal medallion	44.-
Pluma Iberica	46.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Sea bass fillet	30.-
Red tuna steak with pepper	30.-
Salmon steak	29.-
Octopus	30.-
Black Tiger prawns marinated in garlic & flamed with pastis	42.-
Grilled fish according to market	31.-

One sauce is included in the above mentioned prices

Add the side orders of your choice

## Sauces

Chimichurri
Virgin with Tiaggiasca olives
Café de Paris butter
Smoked whisky butter
Meat juice, honey & rosemary
Valle Maggia black pepper
Béarnaise
Hollandaise sauce
Orange sauce
Mango, Yuzu & ginger vinegar sauce
Additional sauce 3.-

## Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Sarlat-style potatoes	9.-
Rice with butter & herbs	7.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Asparagus duet sautéed in olive oil	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.-

## Savoury Dishes

Pork ribs	42.-
caramelised with honey BBQ sauce, baked potatoes with butter, garlic & chives	
Knuckle-joint of lamb	49.-
confit with honey, rosemary & brown beer, mashed potatoes	
Veal liver in raspberry vinegar sauce, tagliolini with butter	38.-
Haddock fish'n'chips,	39.-
mashed peas with mint, tartar sauce, fresh French fries	
Majestic Cheese Burger	39.-
fresh French fries	
Add bacon	4.-

## Veggie' Side

“Health”

Asparagus risotto, morels & almond milk	32.-
Veggie Burger with vegetables steak	28.-

Add the side orders of your choice

## Origins of Meat & Fish

Chicken/ Beef & veal	Switzerland/France
Pork	Switzerland/Spain
Lamb	Britain
Duck	France
Sea bass	Greece
Red Tuna	IndianOcean/Atlantic
Black Tiger prawns	Vietnam
Salmon	Scotland
Haddock	France
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 & “feillantine” biscuit	16.-
Majestic cheesecake with red fruit centre	16.-
Floating island With caramelised hazelnuts	14.-
Vanilla crème brûlée Add flamed with Swiss Orange Brandy	14.- 3.-
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)

Abriçotine	7.-
Williamine	7.-
Vodka	7.-
Limoncello	7.-

## 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.-
<b>Black:</b> English Breakfast / Earl Grey Kan Junga / Massala Chai	
<b>Green :</b> Hunan Green / Jasmine princess	
<b>Herbal-tea:</b> Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint / Strawberry & Mango / Chamomille / Rooibos Orange	

## La «Rincette»

Villeneuve Les Terreaux Grognez Frères & Fils – Vaud	8.-/dl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	17.-/dl

## After Dinner

	4cL
Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Grand-Marnier	13.-
Limoncello	9.-
Sambuca Molinari	11.-
Fruits Brandies Morand	4cL
Abriçotine	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