

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 poissons & focaccia	22.-
Tartelettes de saumon fumé & purée d'avocat (6 pièces)	22.-
Fritto-misto de la mer & sauce tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes)	19.-
Foie gras poêlé, focaccia toastée oignons confits & figue fraîche (4 pièces)	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.-
Duo de tartares	23.-	33.-
Ajoutez vos accompagnements en supplément		

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 de thon aux saveurs asiatiques salade romaine, pousses de soja, shiitake, sauce Teriyaki & huile de sésame	26.-

Saveurs Automnales

"Soul"

Velouté de chou-fleur au lait d'amandes & caviar de truffe	17.-
Salade de potimarrons grillés endives, fromage de chèvre, figues, cerneaux de noix, jus de citron & miel	27.-

Salade sur Mesure

"Health"

CHOISISSEZ VOTRE BASE	29.-
Pousses d'épinard	
Mesclun	
Romaine	
Rampon	

& 4 GARNITURES

Dés de gruyère	
Copeaux de parmesan	
Fromage de chèvre	
Billes mozzarella	
Julienne de lard sec grillé	
Blanc de volaille	
Œuf dur	
Thon frais snacké	
Quinoa aux herbes	
Tomates cerises	
Avocat	
Poires	
Mélange de graines torréfiées	
Pignons de pin	
Olives Kalamata	
Croûtons de focaccia	
Garniture supplémentaire 3.-	

& UNE SAUCE

Vinaigrette aux herbes	
Sauce Teriyaki & huile de sésame	
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.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Côtelettes d’agneau	41.-
marinées aux épices steak house & miel	
Côte de porc	34.-
marinée à la coriandre, ail & vinaigre blanc	
Majestic Cheese Burger, frites fraîches	39.-
Supplément bacon	4.-
Filet de dorade	30.-
Steak de thon rouge au poivre	30.-
Pavé de saumon	29.-
Poulpe	30.-
Crevettes Black Tiger	42.-
marinées à l’ail & flambées au pastis	
Poisson grillé selon arrivage	31.-

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

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

Les Sauces

Chimichurri
 Vierge aux olives Tiaggiasca
 Beurre café de Paris
 Beurre au whisky
 Au poivre noir Valle Maggia
 Aux morilles
 Béarnaise
 À l’orange
 Au jus d’airelles
 Vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre

Sauce supplémentaire 3.-

Plats «Chasse»

Noix de cerf	45.-
Sauté de chevreuil au porto	38.-
Short Rib’s de sanglier	44.-

Accompagnements chasse:
 Spätzle, purée de marrons, chou rouge,
 poire caramélisée, jus aux airelles

Les Végétariens

“Health”

Risotto de champignons des bois & caviar de truffe	26.-
Burger veggie, steak de légumes	28.-
Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus	
Le chasseur revient bredouille	27.-
Spätzle, chou rouge, purée de marrons, poire caramélisée	

Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pomme purée à la truffe	10.-
Pommes de terre grenailles au thym	7.-
Riz pilaf aux potimarrons	7.-
Spätzle	8.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Mini ratatouille	8.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Chou rouge	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
Dorade	France
Thon rouge	Océan indien/Atlantique
Black Tiger	Vietnam
Saumon	Ecosse
Poulpe	Portugal
Fritto misto	Italie
Cerf	Espagne
Chevreuil	Pologne
Sanglier	France

Les Douceurs

Nage de fruits de saison	16.-
fruits, sirop vanille & menthe, sorbet citron/citron vert	
Dôme au chocolat	16.-
mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine	
Cheesecake façon Majestic	16.-
cœur au coulis de fruits rouges	
Île flottante	14.-
noisettes caramélisées	
Paris Brest	16.-
Crème brûlée vanille	14.-
supplément flambage à l'Orange Brandy Suisse	3.-
Café Gourmand	17.-
Champagne Laurent-Perrier	
Harmony – Demi sec	18.-/dl

Les Glacés

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

Glace

Chocolat	
Expresso Croquant	
Caramelita	
Pistache	
Vanille	
Stracciatella	
Macadamia & Dulce de Leche	
Menthe & chocolat	

Sorbet

Fraise & Framboise	
Poire	
Citron & Citron vert	
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	9.-/dl
Grognuz Frères & Fils – Vaud	

Digestifs

Amaretto	4cL 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.-
Fish rillettes & focaccia	22.-
Tartlets of smoked salmon & avocado purée (6 pieces)	22.-
Seafood fritto-misto & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	19.-
Pan-fried foie gras, toasted focaccia caramelised onions & fresh figs (4 pieces)	29.-

Tartars

"Soul"

	Starter	Main
Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil	23.-	33.-
Old English mustard beef tartar	23.-	33
Duet of tartar	23.-	33.-

Add your side orders

Greenry

"Health"

Chicken breast Caesar salad, anchovy dressing	29.-
Super food salad spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds	29.-
Tuna salad, Asian style romaine lettuce, soya bean sprouts, shiitake mushrooms, teriyaki sauce & sesame oil	26.-

Autumn Flavours

"Soul"

Cauliflower creamy soup with almond milk & truffle caviar	17.-
Roasted pumpkin salad chicory, goat's cheese, figs, walnut kernels, lemon juice & honey	27.-

Taylor Made Salad

"Health"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Spinach leaves

Mesclun

Romaine lettuce

Lamb's lettuce

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese

Parmesan shavings

Goat cheese

Mozzarella balls

Bacon

Chicken breast

Hard boiled egg

Grilled tuna

Quinoa with herbs

Avocado

Cherry tomatoes

Pear

Roasted seeds

Pine nuts

Kalamata olives

Focaccia dices

Additional topping 3.-

& A DRESSING

Herb vinaigrette

Teriyaki Sauce & Sesame Oil

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.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Lamb chops	41.-
marinated with steak house spices & honey	
Pork chop	34.-
marinated with coriander, garlic & white vinegar	
Majestic Cheese Burger	39.-
with fresh French fries	
Add bacon	4.-
Sea bream fillet	30.-
Red tuna steak with pepper	30.-
Salmon steak	29.-
Octopus	30.-
Black Tiger prawns	42.-
marinated in garlic & flamed with pastis	
Grilled fish according to market	31.-
One sauce is included in the above mentionned prices	
Add the side orders of your choice	

Sauces

Chimichurri
Virgin with Tiaggiasca olives
Café de Paris butter
Whisky butter
Valle Maggia black pepper
Morel mushrooms
Béarnaise
Orange sauce
Cranberry sauce
Mango, Yuzu & ginger vinegar sauce
Additional sauce 3.-

Game Dishes

Kernel of deer	45.-
Sauté of roe deer in port wine	38.-
Wild boar short ribs	44.-
Game side order: Spätzle, chestnut purée, red cabbage, caramelised pear, cranberry sauce	

Veggie’ Side “Health”

Risotto with mushrooms & truffle caviar	26.-
Veggie Burger with vegetables steak	28.-
Add the side orders of your choice	
« Hunter had no luck »	27.-
Spätzle, chestnut purée, red cabbage, caramelised pear	

Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Mashed potatoes with truffles	10.-
Baby potatoes with thyme	7.-
Pilaf rice with pumpkin	7.-
Spätzle	8.-
Rice with butter & herbs	7.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Mini ratatouille	8.-
Red cabbage	7.-
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	IndianOcean/Atlantic
Black Tiger prawns	Vietnam
Salmon	Scotland
Octopus	Portugal
Fritto-Misto	Italy
Deer	Spain
Roe deer	Poland
Wild boar	France

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 with red fruit centre	16.-
Floating island with caramelised hazelnuts	14.-
Paris Brest	16.-
Vanilla crème brûlée add flamed with Swiss Orange Brandy	14.- 3.-
Café Gourmand	17.-
Champagne Laurent-Perrier Harmony – Demi sec	18.-/dl

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
Mint & Chocolate

Sorbet

Strawberry & Raspberry
Pear
Lemon & Lime
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 :

Hunan Green / Jasmine princess

Herbal-tea:

Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint /
Strawberry & Mango / Chamomille /
Rooibos Orange

La «Rincette»

Villeneuve Les Terreaux	8.-/dl
Grognez Frères & Fils – Vaud	

After Dinner

	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.-

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