

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.-
Fritto-misto de la mer* & sauce tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes)	26.-
Dès de saumon snackés, Fromage frais & aneth, œufs de saumon sur toast de focaccia (4 pièces)	24.-

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 sus

L'Asperge

"Soul"

Velouté d'asperges au lait d'amandes, amandes effilées & huile de noisettes	17.-
Asperges vertes, œuf poché & sauce crémeuse au lard fumé	19.-
Tartare d'asperges vertes & chair de crabe, oignons rouges, avocat, vinaigrette mangue, yuzu & gingembre	21.-

Les Saladiers

"Health"

Salade César & blanc de poulet, sauce aux anchois	29.-
Super food salad épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade	29.-

Salade sur Mesure

"Health"

CHOISISSEZ VOTRE BASE 29.-

Pousses d'épinard
Mesclun
Frisée
Romaine

& 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
Asperges vertes au beurre
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 & jus de citron
Réduction de balsamique & huile d'olive
Vinaigrette mangue, yuzu & gingembre
Sauce crémeuse moutarde à l'ancienne
Sauce César aux anchois

Grill & Health

“Health”

Filet de boeuf	
120 gr	31.-
180 gr	46.-
250 gr	64.-
“Parisienne” de boeuf	
250 gr	40.-
350 gr	55.-
450 gr	69.-
Chateaubriand (500 gr) pour 2	129.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Pluma Iberica	46.-
Majestic Cheeseburger, 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 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	

Les Sauces

Chimichurri	
Vierge aux olives Tiaggiasca	
Beurre café de Paris	
Beurre au whisky	
Au poivre noir Valle Maggia	
Aux morilles	
Sauce crémeuse au lard fumé	
Béarnaise	
À l’orange	
Vinaigrée mangue, yuzu & gingembre	
Sauce supplémentaire	3.-

Plats «Canaille»

Souris d’agneau confite, aux saveurs orientales & tagliatelles* à la sauge	49.-
Saint Jacques snackées, purée de chou-fleur, shiitake & chorizo	42.-
Roulé de volaille de la Gruyère pané & farci aux champignons, mijoté de légumes aux pommes de terre	37.-
Joues de porc au cidre, pomme purée	34.-

Les Végétariens

“Health”

Risotto printanier Asperges vertes & morilles	31.-
Burger veggie (steak de légumes*) Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus	28.-

Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pommes de terre Sarladaise	9.-
Riz jasmin à la marocaine raisins secs & épices de Marrakech	7.-
Macaronis & cheddar fondue	8.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Mini ratatouille	8.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Brocolis aux amandes	7.-
Asperges vertes au beurre	9.-
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 - Saumon: Ecosse
Black Tiger: Vietnam - Poulpe: Portugal
Thon rouge: Océan indien/Atlantique
Fritto misto: Italie - Saint Jacques: France

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.-
Paris Brest	16.-
Crème brûlée vanille supplément flambage à l'Orange Brandy Suisse	14.- 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 Mövenpick	
Chocolat	
Expresso Croquant	
Caramelita	
Pistache	
Vanille	
Stracciatella	
Macadamia & Dulce de Leche	
Menthe & chocolat	
Sorbet Mövenpick	
Fraise & Framboise	
Poire	
Citron & Citron vert	
Passion & Mangue	
Abricot	
Pimp My Scoop (en supplément)	
Abricotine	7.-
Williamine	7.-
Vodka	7.-
Limoncello	7.-

Clause de non-responsabilité

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine

Café...

Café Nespresso® sélection Café, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-

...ou Thé?

Newby Tea® sélection Noir: English Breakfast / Earl Grey Massala Chai / Kan Junga	7.-
Vert : Hunan Green / Jasmine Princess	
Infusion: Menthe poivrée, Rooibos Orange, Camomille, Fraise & Mangue	

La «Rincette»

Villeneuve Les Terreaux Grognez Frères & Fils – Vaud	9.-/dl
---------------------------------------------------------	--------

Digestifs

	4cL
Amaretto	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.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat (ou l'ingrédient) ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».



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.-
Snacked salmon, cream cheese & dill, salmon eggs on focaccia toast (4 pieces)	24.-
Seafood fritto-misto* & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	26.-

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

Asparagus "Soul"

Almond milk soup of asparagus flaked almonds, nut oil	17.-
Green asparagus, poached egg, creamy smoked bacon sauce	19.-
Green asparagus & crab meat tartar red onions, avocado, mango, yuzu & ginger vinaigrette	21.-

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
Curly lettuce
Romaine lettuce

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese
Parmesan shavings
Goat cheese
Mozzarella balls
Bacon
Chicken breast
Hard boiled egg
Grilled tuna
Quinoa with herbs
Avocado
Green asparagus
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
Creamy old-fashioned mustard sauce
Caesar sauce with anchovy

Grill & Health

Beef fillet	
120 gr	31.-
180 gr	46.-
250 gr	64.-
“Parisian” Beef ribsteak	
250 gr	40.-
350 gr	55.-
450 gr	69.-
Chateaubriand (500 gr) for 2	129.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Pluma Iberica	46.-
Majestic Cheeseburger with fresh French fries	39.-
Add bacon	4.-
Sea bream 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	
Whisky butter	
Valle Maggia black pepper	
Morel mushrooms	
Creamy smoked bacon sauce	
Béarnaise	
Orange sauce	
Mango, yuzu & ginger vinegar sauce	
Additional sauce	3.-

Savoury Dishes

Confit lamb shank, with oriental flavours, tagliatelle* with sage	49.-
Snacked scallops, cauliflower purée, shiitake & chorizo	42.-
Rolled of poultry «De la Gruyère» stuffed with mushrooms, vegetable & stewed of vegetable & potato	37.-
Pork cheeks in cider, mashed potatoes	34.-

Veggie' Side “Health”

Spring risotto Asparagus & morel mushrooms	31.-
Veggie Burger (with vegetables steak*) Add the side orders of your choice	28.-

Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Sarladaise potatoes	9.-
Moroccan jasmine rice, sultana & Marrakech spices	7.-
Macaroni & cheddar cheese	8.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Mini ratatouille	8.-
Green asparagus with butter	9.-
Broccoli with almonds	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 : Indian Ocean/Atlantic
Black Tiger prawns: Vietnam - Salmon : Scotland
Octopus : Portugal - Fritto-Misto : Italy
Scallop : 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 Mövenpick

Chocolat	
Expresso Crunchy	
Pistachio	
Vanilla	
Caramel	
Stracciatella	
Macadamia & Dulce de Leche	
Mint & Chocolate	

Sorbet Mövenpick

Strawberry & Raspberry	
Pear	
Lemon & Lime	
Passion & Mango	
Apricot	

Pimp My Scoop (as a supplement)

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

Disclaimer

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

Please note that in the case of severe allergies, we cannot guarantee 100% that our kitchen is allergen-free.

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 Grognoz Frères & Fils – Vaud	9.-/dl
---------------------------------------------------------	--------

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.-

The asterisk (*) indicates that the dish (or ingredient) does not meet the requirements of the Homemade Label.



Prices

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