

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.-
Bruschetta à l'ail (4 pièces)	16.-
Plateau méditerranéen (tarama blanc, caviar d'aubergine, tapenade, crème de tomates cerises, Htipiti (féta & poivrons rouges) & pain pita)	36.-

L'Été Tout en Fraîcheur

"Soul"

Gaspacho verde (avocat, concombre, petits pois, jalapenos, lime)	17.-
Salade de pastèque, fromage de chèvre, pignons de pin, roquette, réduction de balsamique, pesto de roquette	21.-
Carpaccio de crevettes, crumble de gingembre, œufs de saumon, crème de wasabi	31.-

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		

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	
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	

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.-

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	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	
Beurre aux anchois	
Au poivre noir Valle Maggia	
Aïoli	
Béarnaise	
Ketchup de tomates vertes	
À l’orange	
Vinaigrée mangue, yuzu & gingembre	
Sauce supplémentaire	3.-

Plats «Canaille»

Fraicheur d’Aïoli	41.-
(thon confit, pommes de terre, haricots verts, œuf dur, sucrine, focaccia & sauce aïoli)	
Cari de calamar & riz basmati	38.-

Les Végétariens

“Health”

Risotto d’été	28.-
(aubergines, basilic, tomates séchées, burratina, pesto vert)	
Burger veggie (steak de legumes*)	28.-
ajoutez les accompagnements de votre choix en sus	

Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Riz jasmin à la marocaine	7.-
raisins secs & épices de Marrakech	
Quinoa façon taboulé	7.-
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Ratatouille froide & espuma de chèvre	8.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Confit de poivrons rouges, oignon & ail	7.-
Épinards à la crème	7.-
Mesclun	7.-
Salade mêlée	12.-
Artichaut & fromage de chèvre	9.-

Origines viandes/poissons

Poulet, Boeuf : Suisse/France
Porc: Suisse/Espagne
Agneau: Grande Bretagne
Canard: France
Dorade : France
Saumon: Ecosse
Black Tiger, calamar : Vietnam
Poulpe: Portugal
Thon rouge: Océan indien/Atlantique
Fritto misto, crevette, anchois: Italie

Les Douceurs

Nage de fruits (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 aux noisettes caramélisées	14.-
Nuage de fraises (Fraises en gelée & tartare, crumble de sarrasin, crème namelaka & sorbet fraise-verveine)	17.-
Crème brûlée vanille	14.-
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 Mövenpick

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

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 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	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.-
Seafood fritto-misto & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	26.-
Bruschetta with garlic (4 pieces)	16.-
Mediterranean platter (White tarama, aubergine caviar, tapenade, cherry tomato purée, Htipiti (fêta & red peper) & pita bread)	36.-

The Freshness of Summer "Soul"

Green gazpacho (avocado, cucumber, peas, jalapeños, lime)	17.-
Watermelon salad, goat's cheese, pine seeds, arugula, balsamic reduction & arugula pesto	21.-
Prawn carpaccio, ginger crumble, salmon roe, wasabi cream	31.-

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 the side orders of your choice

TaylorMade 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
Cherry tomatoes
Pear
Roasted seeds
Pine seeds
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

Greenry "Health"

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

Grill & Health

“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	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 mentioned prices	
Add the side orders of your choice	

Sauces

Chimichurri	
Virgin with Tiaggiasca olives	
Café de Paris butter	
Whisky butter	
Anchovy butter	
Valle Maggia black pepper	
Aïoli	
Béarnaise	
Green Tomato Ketchup	
Orange sauce	
Mango, yuzu & ginger vinegar sauce	
Additional sauce	3.-

Savoury Dishes

Cold Aioli salad	41.-
(confit tuna, potatoes, green beans, hard-boiled egg, sucrine lettuce, focaccia & aioli sauce)	
Curried squid curry & basmati rice	38.-

Veggie’ Side

“Health”

Summer risotto	28.-
(aubergines, basil, sun-dried tomatoes, burratina, green pesto)	
Veggie Burger (with vegetables steak*)	28.-
Add the side orders of your choice	

Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Moroccan jasmine rice, sultana & Marrakech spices	7.-
Quinoa tabbouleh-style	7.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Cold ratatouille, goat’s cheese espuma	8.-
Sauté of seasonal vegetables	7.-
Confit of red peppers, onion & garlic	7.-
Spinach with cream	7.-
Mesclun	7.-
Mixed salad	12.-
Artichoke & goat cheese au gratin	9.-

Origins of Meat & Fish

Chicken, beef :	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, prawn, anchovy :	Italy

Sweet Up Your Life

“Soul”

Fruit in syrup (fruit, 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.-
Strawberry Cloud (Strawberry jelly & tartare, buckwheat crumble, namelaka cream & strawberry -verbena sorbet)	17.-
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 / Espresso Crunchy
Pistachio / Vanilla / Caramel
Stracciatella / Mint & Chocolate
Macadamia & Dulce de Leche

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 Macchiatto	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 Grognez 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