



# Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

Collection  
Automne 2020

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,  
veuillez-vous adresser au personnel de service.*

# Les entrées

## Une brise légère

Verre 1dl

<b>Saint-Jacques poêlées dans sa coque</b>	<b>GF</b>	23.-
Champignons des sous-bois et espuma noisette-muscade		
<b>Version végétarienne sans la Saint-Jacques</b>	<b>V</b>	16.-
<i>Sancerre, Domaine Laporte, Vallée de la Loire (F)</i>	11.-	
<b>Soufflé au potimarron</b>		20.-
Parfait foie gras aux éclats de châtaigne		
<b>Version végétarienne, avec une salade fraîcheur</b>	<b>V</b>	18.-
<i>Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)</i>	12.-	
<b>Supions « minute vapeur »</b>	<b>GF</b>	18.-
Farce aux fruits du verger, lard et gingembre, crème Dubarry		
<i>Chevemy, Domaine Delaille, Vallée de la Loire (F)</i>	9.-	
<b>Demi-homard glacé « cardinale »</b>		30.-
Trilogie autour de la betterave, bisque émulsionnée		
<i>Pouilly-Fumé, Mademoiselle de T, Château de Tracy, Vallée de la Loire (F)</i>	11.-	
<b>Gambas en tempura</b> 		22.-
Emulsion de sweet chili		
<i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	
<b>Tarte gourmande aux cèpes et foie gras poêlé</b>		24.-
Jeunes pousses		
<i>Riesling, Wolfberger, Alsace (F)</i>	9.-	
<b>Salade mêlée</b>	<b>V-GF</b>	14.-
Herbes fines et Sakura, vinaigrette maison		
<i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	

 = Plat signature    **V** = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits : Saint-Jacques - Canada / Supions, Gambas - Vietnam / Homard - Canada/EU

Prix en CHF, toutes taxes comprises

# A partager à deux...

## ...en entrée

Verre 1dl

### MARIN

Saint-Jacques dans la coque, gambas et supions

**Chardonnay** « Vieilles Vignes », Domaine Grisoni (CH)

10.-

18.- par pers.

### TERRIEN

Mini tarte gourmande, tartare de bœuf et  
crème brûlée au foie gras

**Malbec**, Domaine La Grillette (CH)

14.-

16.- par pers.

### VEGETARIEN

Soyeux Potimarron, champignons, espuma noisette et  
röstis au Gruyère

**Chablis**, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)

12.-

V 14.- par pers.

## ...en plat

### Tournedos de black cod caramélisé miso

Dashi de champignons et de légumes

**Pouilly-Fumé**, Mademoiselle de T, Château de Tracy,  
Vallée de la Loire (F)

11.-

GF 48.- par pers.

### Côte de bœuf rôtie minute

aux effluves fumées de conifère  
Gratin aux deux pommes, sauce Poivrade

**Malbec**, Domaine La Grillette (CH)

14.-

58.- par pers.

### Tartare de filet bœuf façon Mama Wong



150 gr.

Grosses frites rustiques et bol de salade fraîcheur

**Galotta**, Domaine La Grillette (CH)

11.-

38.- par pers.

Ⓟ = Plat signature V = Végétarien / GF = Sans gluten

Provenance des produits : Saint-Jacques - Canada / Gambas - Vietnam / Tartare de bœuf - Suisse/EU

Black cod - USA / Côte de bœuf - EU

Prix en CHF, toutes taxes comprises

# Les plats

## Entre eau et terre

Verre 1dl

<b>Dos de bar mariné au café</b>		42.-
Caviar d'aubergine au chèvre, vinaigrette de corne d'abondance <b>Chardonnay Barrique</b> , Château d'Auvernier (CH)	12.-	
<b>Dos de saumon confit</b>		38.-
Haricot coco à la tomate-vanille et cœur d'artichaut en tempura curry <b>St Nicolas de Bourgueil</b> , «Les Gravilices», Vallée de la Loire (F)	9.-	
<b>Filets de perche meunière «en coque» de portobello</b>	<b>GF</b>	42.-
Sauce tartare et pommes moelleuses <b>Cuvée Lake Side</b> , Chasselas, Neuchâtel (CH)	8.-	
<b>Filet de bœuf croustillant fumé</b>		55.-
sur lit de champignons, pomme mousseline au beurre de truffe, sauce Périgourdine <b>Le Volte IGT Toscana</b> , Tenuta Dell'Ornellaia (IT)	13.-	
<b>Confit de cuisse de canard laqué Hoisin</b>		38.-
Ecrasée de patate douce en gratin, pak choy croquant et oignons séchés <b>Gueule de Loup</b> , AOC Pic Saint Loup, Domaine de la Linquière (F)	9.-	
<b>Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong</b>  150 gr		38.-
Grosses frites rustiques et son bol de salade fraîcheur 250 gr		46.-
<b>Galotta</b> , Domaine La Grillette (CH)	11.-	

 = Plat signature    **V** = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits : Bar - Grèce / Saumon - Ecosse / Perche - EU / Canard - France / Bœuf - Suisse/EU  
Prix en CHF, toutes taxes comprises

# Les plats

## Tout végétal

Verre 1dl

### **Tofu caramélisée miso**

Dashi de champignons et de légumes

*Riesling, Wolfberger, Alsace (F)*

**V - GF** 24.-

9.-

### **Cassolette de lentilles corail**

Poire et pomme rôties à la diable

*Mosaïque (Gamaret-Garanoir-Pinot Noir)*

*Château d'Auvernier (CH)*

**V** 24.-

11.-

## POUR LES GASTRONOMES “EN CULOTTES COURTES”

Nous offrons la possibilité à vos enfants de découvrir les secrets et la diversité de notre cuisine!

Ils peuvent choisir selon leur envie, une entrée et un plat pour un prix “magique” de CHF 25.-

ou un plat à CHF 15.- (demi-portion).

Jusqu'à 12 ans, accompagné, hors boisson.

# L'automne

## La carte éphémère

### ENTRÉES

Verre 1dl

- L'huître Marennes revisitée** (6 PIÈCES) 24.-  
Condiments et vinaigrette à l'échalote grise  
**Sancerre**, *Domaine Laporte, Vallée de la Loire (F)* 11.-
- La terrine de chasse** 18.-  
Brioche façon pain perdu et chutney exotique  
**Saint-Joseph «L'Instinct»**, *Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)* 13.-

### PLATS

- Entrecôte de cerf** 45.-  
Senteur de genièvre, garniture chasse et spätzlis  
**Gigondas**, *La Ferme Du Mont, Vallée du Rhône (F)* 11.-
- Lièvre à la royale** 42.-  
Embeurrée de pomme amandine et Fumaison fondante  
**Rasteau «Esprit D'Argiles»**, *Domaine de la Collière, Vallée du Rhône (F)* 9.-

### LES DESSERTS

- La griotte** **V** 12.-  
Eclair au cacao fondant, griottines au kirsch  
**Champagne Laurent-Perrier brut (F)** 18.-
- La mûre** **V** 14.-  
Tarte fine inversée aux mûres et marjolaine, glace mascarpone  
**Kir Royal Mûre**, *Laurent-Perrier (F)* 19.-

**V** = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits : Huîtres - France / Terrine - Suisse / Entrecôte de cerf - Allemagne / Lièvre - Uruguay  
Prix en CHF, toutes taxes comprises

# Pour terminer tout en douceur

## Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi

18.-

Verre 1dl

### L'exotique

Crème au lait de coco, soyeux de banane-passion,  
sorbet Piña Colada

*Prosecco, Ca' di Pietra*

9.-

V 16.-

### Le chocolat

Soufflé au chocolat au lait, poire pochée au cumin,  
fraîcheur williamine

*Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F)*

11.-

V 18.-

### La pomme-céleri

La « pomme » et son cœur céleri, gingembre et sorbet agrumes

*Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blancs (F)*

22.-

V 16.-

### La figue

Biscuit moelleux au maïs, figue rôtie, réduction de Mas Amiel

*Champagne Laurent-Perrier rosé (F)*

22.-

V 16.-

### La noisette

La noisette dans tous ses états,  
crémeux chocolat blanc, espuma avocat

*Liqueur Noisette, Frangelico*

9.-

V 15.-

# Glaces

*Nos glaces et sorbets proviennent d'une entreprise artisanale Française et sont fabriqués sans arômes ni colorants.*

<b>Coupe Danemark</b> (glace vanilla dream, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-
<b>Café glacé</b> (glace expresso croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-
<b>Palette de sorbets et fruits frais</b>	15.-

## Nos Glaces :

Café  
Yogourt nature  
Chocolat noir  
Caramel beurre salé  
Vanille  
Sésame noir  
Gingembre  
Thé vert  
Pistache  
Lait de coco

## Nos Sorbets :

Fraise  
Framboise  
Citron  
Yuzu  
Fruit de la passion  
Litchi  
Mangue

3.- par boule / Supplément crème 2.- / Supplément sauce chocolat 2.-