



Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

Collection
hiver 2020-2021

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

Les entrées

Une brise légère

Verre 1dl

Carpaccio de langoustines légèrement acidifiées	22.-
Salsa verte et éclats de grenade	
Chablis , Joseph Drouhin, Bourgogne (F)	12.-
Potimarron et croquant cajou satay	V 16.-
Crèmeux au lait de coco	
Chardonnay « Vieilles Vignes », Domaine Grisoni (CH)	10.-
Tartare de veau au couteau et huîtres Marennes	GF 22.-
Emulsion curry et granny smith	
Mosaïque , Gamaret-Garanoir-Pinot Noir , Château d'Auvernier (CH)	11.-
Financier au vacherin Mont d'Or	20.-
Cecina (bœuf) en copeaux, fraîcheur de fruits et champignons	
Chardonnay Barrique , Château d'Auvernier (CH)	12.-
Foie gras poêlé, bouillon de crevettes-cardamome	GF 24.-
Raifort et légumes oubliés	
Version végétarienne sans le foie gras	V 14.-
Pinot gris Barrique , Château d'Auvernier (CH)	11.-
Saint-Jacques en croûte d'arachide	24.-
Duo de Topinambour et de châtaignes en soyeux	
Sauvignon blanc , Domaine Keller (CH)	9.-
Gambas en tempura 	25.-
Emulsion de sweet chili	
Cuvée Lake Side , Œil de perdrix , Neuchâtel (CH)	8.-
Salade mêlée	V-GF 14.-
Herbes fines et Sakura, vinaigrette maison	
Cuvée Lake Side , Chasselas , Neuchâtel (CH)	8.-

 = Plat signature V = Végétarien / GF = Sans gluten
Provenance des produits : Langoustines - Afrique du Sud / Veau - EU / Bœuf Cecina - Espagne / Foie gras - France / Saint-Jacques - Canada / Gambas - Vietnam / Tartare de bœuf - Suisse/EU
Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats

Entre eau et terre

Verre 1dl

Filet de barbue vapeur et « caviar » de pomelos	GF	44.-	
Navet boule d'or en déclinaison, crevettes grises et bouillon émulsionné <i>Chardonnay</i> « Vieilles Vignes », <i>Domaine Grisoni (CH)</i>		10.-	
Tournedos de cabillaud laqué matelote (lard)		42.-	
Pulpe de panais caramélisé et cresson en coulis, toast melba <i>St Nicolas de Bourgueil</i> , « Les Gravilices », <i>Vallée de la Loire (F)</i>		9.-	
Filets de perches poêlées et sa garniture Grenobloise		42.-	
Câpres, céleri et œuf de caille, pomme mousseline <i>Cuvée Lake Side</i> , <i>Chasselas</i> , <i>Neuchâtel (CH)</i>		8.-	
Carré d'agneau en croûte tahina-tomate		48.-	
Macaroni farcis chakchouka, jus court à l'estragon <i>Gigondas</i> , <i>La Ferme Du Mont</i> , <i>Vallée du Rhône (F)</i>		11.-	
Filet de bœuf rassis sur os poêlé, jus court au Porto	GF	55.-	
Pressé d'agria à la truffe, mini céleri doré <i>Le Volte</i> , <i>Dell'Ornellaia (I)</i>		13.-	
Suprême de volaille et les ravioles de homard		38.-	
Bisque émulsionnée, carottes au beurre noisette <i>Galotta</i> , <i>Domaine La Grillette (CH)</i>		11.-	
Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong 		150 gr	38.-
Grosses frites rustiques et son bol de salade fraîcheur		250 gr	46.-
<i>Cuvée Lake Side</i> , <i>Pinot noir</i> , <i>Neuchâtel (CH)</i>			8.-

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

Provenance des produits : Barbue - France / Cabillaud - France / Perche - EU / Agneau - EU / Bœuf - EU / Volaille - Suisse / Homard - Canada

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Pot-au-feu végétal

Salade de rampon et vinaigrette de truffe

Chardonnay Barrique, Château d'Auvernier (CH)

12.-

V-GF 26.-

Fregola façon risotto

Crémeux châtaignes et champignons

Saint-Joseph «L'Instinct», Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)

13.-

GF 24.-

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.

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi 18.-

Verre 1dl

Le marron

Biscuit et crème glacée, fruit de la passion et chips de panais

Prosecco, *Ca' di Pietra*

9.-

V 14.-

Le chocolat

Soufflé au chocolat au lait, duo de petits choux, crème aux 4 épices
et sorbet butternut

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

11.-

V 18.-

La clémentine

Déclinaison de clémentines, compotée de kumquats
et brisures de nougat à l'orange confite

Champagne *Laurent-Perrier brut (F)*

18.-

V 16.-

La noix de coco

Fin sablé au gingembre, soyeux au citron, sphérification de
noix de coco, espuma au sapin

Champagne *Laurent-Perrier blanc de blancs (F)*

22.-

V 16.-

La Pavlova

Meringue aux 4 épices, crémeux cacao aux amandes torréfiées
et ganache coulante praliné

Francs Côte de Bordeaux AOC (*Liquoreux*), *Château Cru Godard (F)*

11.-

V 16.-

Glaces

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

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