

Notre carte dans votre langue  
Our menu in your language.



# Les Présidents

R E S T A U R A N T

- Déjeuner / Lunch -

Pour connaître tous les allergènes  
présents dans nos plats.



APPLICATION MOBILE



Conception DDD 01.06.2018



Plats servis de 12h à 19h du lundi au samedi.  
Dishes served from noon to 7 pm from Monday to Saturday.

Tous les dimanches midi de 12h à 14h30,  
découvrez le GRAND BRUNCH du Léman  
(buffet d'entrées, plat chaud, buffet de fromages et de desserts)

Every Sunday lunch from noon to 2:30 pm  
discover the LEMAN BRUNCH  
(starter buffet, hot dish, cheese and dessert buffet)

# Entrées

## STARTERS

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MOMENT ..... 12,00 €  
*Seasonal velvety vegetable soup*

SALADE CAESAR AU POULET ..... 17,00 €  
romaine, anchois, parmesan, croûtons,  
filet de poulet, sauce Caesar.  
*Chicken Caesar salad with Romaine salad,  
anchovy, parmesan, croûtons, chicken breast fillet*

SAUMON EN GRAVELAX, ..... 18,50 €  
crème citronnée et blinis tiède  
*Salmon gravlax with lemon cream and blinis*

FOIE GRAS MI-CUIT "MAISON" ..... 19,00 €  
chutney de saison, brioche rôtie  
*Home-made half-cooked foie gras,  
seasonal chutney and roast brioche*

# Plats

## MAIN DISH

CLUB SANDWICH AU POULET ..... 18,00 €  
frites et salade verte  
*Chicken club sandwich, French fries and green salad*

LE CHEESE BURGER DU GRAND-HÔTEL ..... 22,00 €  
frites et salade  
*The Grand-Hôtel Cheese burger  
served with French fries and green salad*

TARTARE DE BŒUF "TRADITION" ..... 23,00 €  
coupé au couteau, frites  
et salade de mesclun  
*Knife-cut traditional beef tartare  
French fries and mixed salad leaves*

ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" ..... 33,00 €  
frites et salade verte  
*"Black Angus" beef ribsteak with French fries  
and green salad*

LA PÊCHE DU MOMENT ..... 25,00 €  
accompagnée de légumes de saison  
*Seasonal fishing and vegetables*

## PLAT VÉGÉTARIEN

GRANDES RAVIOLES aux champignons ..... 18,50 €  
savour truffe, crème de parmesan  
*Mushroom ravioli flavoured with truffle  
and parmesan cream*

WOK DE NOUILLES JAPONAISES ..... 20,00 €  
aux légumes sautés  
*Wok of japanese noodles with sautéed vegetables*

# Fromage

## CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES ..... 9,00 €  
et salade croquante  
*Cheese selection with crunchy salad*

# Desserts

## DESSERTS

ECLAIR CHOCOLAT CROQUANT ..... 10,00 €  
et glace vanille  
*Crisp chocolate éclair with vanilla ice cream*

CRÈME BRÛLÉE VANILLE ..... 10,00 €  
*Vanilla crème brûlée*

DOUCEUR AUX MARRONS PRALINÉE ..... 10,00 €  
et chocolat amer  
*Chestnut dessert with praline  
and bitter chocolate*

TATIN DE POMME, PISTACHE ET VANILLE ..... 10,00 €  
*Apple tatin with pistachio and vanilla*

# Les Petits Loups \*

## CHILDREN'S MENU\*

UN PLAT ET UN DESSERT ..... 15,00 €  
selon les suggestions du marché (hors boissons)  
*One dish and one dessert according to the market  
suggestions (without drinks)*

\* Jusqu'à 10 ans / Under 10 years old.

### Prix nets en euros.

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

### Net price in euros.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.