

CARTE

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de panais, huile et éclats de noisettes..... 13,00 €
Parsnip soup with hazelnut chopped and oil
- Truite fumée au bois de cerisier, crème d’aneth et ciboulette, salade de choux au miso 15,00 €
Cherry wood smoked trout with dill and chives cream, cabbages salad with miso
- Fricassée crémeuse de champignons, œuf de Bresse mollet 16,00 €
Creamy mushrooms fricassee, Bresse soft-boiled egg
- Foie gras de canard au Macvin et myrtilles, pain aux figues et amandes toasté..... 18,00 €
Duck foie gras flavoured with Macvin wine and blueberries, fig and almond bread

PLATS / MAIN DISHES

- Bowl végétarien aux légumes de saison, riz vénéré..... 18,00 €
Vegetarian bowl with seasonal vegetables, black rice
- Suprême de volaille de la Dombes,
panais rôti, brunoise de butternut, émulsion de Comté fruité..... 24,00 €
Dombes chicken with sauce supreme, roasted parsnip, diced butternut, sweet Comté emulsion
- Truite rose “Pisciculture Petit”,
courge spaghetti, polenta aux pois wasabi, crème au sésame 25,00 €
Pink trout from “Petit fish farm”, spaghetti squash, wasabi pea polenta, sesame cream
- Féra du lac Léman, riz vénéré, choux colorés, beurre aux agrumes..... 28,00 €
Léman lake whitefish, black rice, colored cabbages and citrus fruit butter
- Entrecôte Angus “250 grammes”, légumes de saison, pommes frites, beurre “Maison” 34,00 €
“250 gram” Angus rib steak, seasonal vegetables, french fries and home-made butter

DESSERTS / STARTERS

- Café gourmand / Gourmet coffee 8,00 €
- Crème brûlée à la vanille Bourbon / Bourbon vanilla crème brûlée 8,00 €
- Tarte aux fruits de saison / Seasonal fruit tart 9,00 €
- Gourmandise du Chef Pâtissier / Sweet of our pastry chef..... 9,00 €
- Finger chocolat, crémeux café, glace arabica / “Finger” chocolate, creamy coffee, coffee ice cream.. 9,00 €
- Dôme irrésistible mandarine et pain d’épices / “irresistible” cake with tangerine and gingerbread 9,00 €

“ SUR LE POUCE ” de 12h à 15h

- Sandwich jambon blanc ou fromage 6,00 €
Ham or cheese sandwich
- Tartine Lorraine, salade verte..... 12,00 €
Lorraine toast with green salad
- Omelette jambon ou fromage ou fines herbes, salade de mesclun 13,00 €
Ham or cheese or aromatic herbs omelette, mixed salade leaves
- Salade Caesar, poulet mariné au thym, œuf mollet..... [Entrée - Starter] 14,00 €
Caesar salad with marinated thyme chicken, soft-boiled egg..... [Plat - Main course] 21,00 €
- Cheeseburger du Pavillon aux oignons et Comté, pommes frites 18,00 €
Pavillon’s cheeseburger with onions and Comté, french fries

MENU “ LÉMAN ”

- 39 € -

Velouté de panais,
huile et éclats de noisettes

Parsnip soup with hazelnut chopped and oil

ou / or

Fricassée crémeuse de champignons, œuf de Bresse mollet

Creamy mushrooms fricassee, Bresse soft-boiled egg

Suprême de volaille de la Dombes,
panais rôti, brunoise de butternut, émulsion de Comté fruité

*Dombes chicken with sauce supreme,
roasted parsnip, diced butternut, sweet Comté emulsion*

ou / or

Truite rose “Pisciculture Petit”, courge spaghetti,
polenta aux pois wasabi, crème au sésame
*Pink trout from “Petit fish farm”,
spaghetti squash, wasabi pea polenta, sesame cream*

Finger chocolat intense, glace café
“Finger” chocolate with coffee ice cream

ou / or

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

MENU “ JEUNE CONVIVE ”

- 15 € -

Colin pané aux corn flakes ou steak haché, frites et légumes,
glace 1 boule et une boisson

*Breaded walleye pollock or chopped steak, french fries and vegetables
ice cream [1 scoop] and a drink*