

# MENU À PARTAGER EDEN

## ENTRÉE

### SALADE DE DOUCETTE

Avec crevettes à l'ail & focaccia  
Vinaigrette à la fraise | Granola aux noix  
Croûtons | Concombre | Oignon rouge  
Parmesan



## PLAT PRINCIPAL

### ENTRECÔTE DE BŒUF DOUBLE (400 g)

Avec sauce aux cèpes & beurre Café de Paris  
Rösti Frites | Spätzle au pavot | Légumes rôtis | Pomme | Chou rouge



## DESSERTS

Tarte à la mandarine | Gaufre  
Panna cotta à la noix de coco

À partir de 2 personnes – CHF 85 par personne  
Accord mets et vins (3 verres) – CHF 25 par personne

*Veillez noter que les plats ne peuvent pas être commandés séparément.*

## CLASSIQUE EDEN

EDEN CLUB SANDWICH 39  
Poitrine de poulet | Toast de brioche | Bacon | Salade aux œufs | Laitue romaine | Tomate

ou

EDEN CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 39  
Fromage à raclette | Toast de brioche | Pleurotes | Salade aux œufs | Laitue romaine | Tomate

Au choix avec: *Frites ou frites de patates douces | Mayonnaise au chili*

*En plat principal dans le menu du soir + CHF 5*

BURGER DE BŒUF LUMA 39  
Sauce BBQ | Fromage à raclette | Bacon | Confiture d'oignons | Cornichons marinés

Au choix avec: *Frites ou frites de patates douces | Mayonnaise au chili*

*En plat principal dans le menu du soir + CHF 5*

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU SUISSE 49  
Canneberges | Citron

Au choix avec: Salade de pommes de terre, frites ou frites de patates douces

*En plat principal dans le menu du soir + CHF 10*

SAUMON DES ALPES SUISSES 48  
Croûte aux flocons d'avoine et herbes | Sauce au citron  
Champignons | Poireau | Pomme

*En plat principal dans le menu du soir + CHF 10*

## SALADES

SALADE MIXTE	15
Salades vertes   Concombre   Carotte   Tomate   Graines grillées Vinaigrette française ou italienne	
SALADE DE DOUCETTE	16
Champignons poêlés   Tomates cerises   Graines de courge Chutney de pomme   Vinaigrette à la fraise	
SALADE CAESAR	18
Croûtons à la brioche   Oignons rouges   Parmesan   Bacon   Vinaigrette César	
<i>Avec chaque salade, vous pouvez ajouter :</i>	
Burrata	+10
Blanc de poulet suisse	+9
Crevettes grillées	+14

*Les salades sans suppléments sont incluses dans le menu du soir.*

## ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF ANGUS SUISSE	70g	26
Jaune d'œuf   Radis   salade d'herbes fraîches   Chips de pommes de terre	120g	37
VITELLO TONNATO		27
Câpres frites   Tomate   Cresson   Oignon rouge		
TRUITE FUMÉE DE RUBIGEN		26
Betterave   Citron vert   Huile à l'aneth		
BURRATA ITALIENNE		24
Granola aux noix   Chutney de pomme   Ail noir   Laitue		

## SOUPES

SOUPE DE VIN DE SPIEZ Noix   Pomme	16
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR RÔTI Poire marinée   Crevette bio	16
ESSENCE DE CHAMPIGNON Sherry   Persil	14

## PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLIS AUX TRUFFES Sauce au citron   Épinards   Parmesan   Noix noire	32/37
RISOTTO AUX CÈPES Vinaigre de cerise de Spiezer   Poire glacée   Épinards   Légumes rôtis	29/34
<i>Avec:</i>	
Burrata	+10
Blanc de poulet suisse	+9
Crevettes grillées	+14
STEAK DE CHOU-FLEUR Houmous de lentilles   Abricot   Herbes du jardin   Gnocchis   Crème fraîche	36
FILETS DE PERCHE SAUTÉS Beurre blanc balsamique à l'orange   Pommes de terre bouillies   Chou de Savoie	44
ESCALOPE DE CHEVREUIL Sauce à la crème et airelles   Spätzle   Chou rouge   Lard   Oignons grelots   Croûtons	46
ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE	180g 52
Sauce aux cèpes   Rösti Frites   Légumes de saison	250g 59

# FROMAGES

## ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

Panforte | Noix | Miel | Moutarde de figue

Avec quatre types de fromages	16
Avec six types de fromages	22

*Le menu du soir comprend une assiette de quatre fromages.  
L'assiette de six fromages est proposé en supplément de CHF 6.*

*Nous recommandons un verre de vin doux raffiné Arneis Passito « Bric du Liun »  
du Deltetto en Italie. Cépage : Arneis.* 5cl +12

# DESSERTS

GAUFRE CHAUDE 16  
Compotée de cerises | Glace à la vanille

TIRAMISU AFFOGATO 16

GÂTEAU AU CHOCOLAT TIÈDE (Temps de préparation env. 20 minutes) 16  
Orange sanguine | Glace aux noisettes

PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO 15  
Fruit de la passion | Sorbet à la mangue

TARTE À LA MANDARINE 16  
Meringues | Crème fouettée

SORBET DU JOUR 6  
*Arrosé de 5cl Prosecco + CHF 5 | avec 2cl Vodka + CHF 8*

Nos employés se tiennent à votre disposition pour toute information concernant les allergies alimentaires.  
Tous les prix sont en francs suisses (CHF), 8.1% TVA incluse.