

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

DEKLARATION

Austern und Muscheln	Frankreich / Irland / Sylt
Hummer (Homard)	USA
Taschenkrebs (Tourteau)	Frankreich
Jakobsmuscheln	Japan
Crevetten	Madagaskar
Fisch	Frankreich / Spanien / Norwegen
Fleisch	Schweiz
Trüffel	Frankreich (Périgord)
Käse	Frankreich
Gemüse	Schweiz

Preise in CHF inkl.8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Huîtres selon arrivage

Sécret No 3, Marennes d'Oleron
David Hervé
Fr. 3.50 pce. / Fr. 21.00 6 pcs.

Fines de Claire No 4, Marennes d'Oleron
David Hervé
Fr. 3.50 pce. / Fr. 21.00 6 pcs.

BB Peter Spéciale No 6, Marennes d'Oléron
David Hervé
Fr. 4.00 pce. / Fr. 24.00 6 pcs.

BB Boudeuse No 5, Marennes d'Oléron
David Hervé
Fr. 5.00 pce. / Fr. 30.00 6 pcs.

Spéciale de Claire No 2, Yvon Madec, Prat ar Coum
Fr. 5.00 pce. / Fr. 30.00 6 pcs.

Utah Beach No 3, Côte du Cotentin, Monsieur Jean Paul
Fr. 5.00 pce. / Fr. 30.00 6 pcs.

Irish Moore No 3, Sélection d'Irlande
Fr. 6.50 pce. / 39.00 6 pcs.

Huîtres plates Yvon Madec No 00, Prat ar Coum
Fr. 7.50 pce. / 45.00 6 pcs.

Dégustation Crus d'Huîtres

Assortiment d'Huîtres varies 6pcs.
Fr. 29.00

Plateau Coquillages et Crustacés, Assortiment d'Huîtres 6pcs.,
Palourdes, Bulots, Bigorneaux Crevettes grises et roses
Fr. 59.00

Plateau Royal Coquillages et Crustacés
(Pour 2 pers.)

Assortiment d'Huîtres 12pcs, Palourdes, Bulots, Bigorneaux,
Crevettes grises et roses, Langoustines
Fr. 120.00

-avec Tourteau / -avec Homard
Fr. 155.00 / Fr. 175.00

Preise in CHF inkl.8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Les entrées

Soupe de Poisson à la Rouille et baguette à l'ail
(« Soupe de Poisson » mit Rouille und Knoblauchbaguette)
18.50

Salade de feuilles d'hiver avec oranges, noix,
betterave crue et vinaigrette à l'agrumes
(Winterblattsalat mit Orangen, Baumnüsse,
rohen Randen und Dressing mit Agrumen)
17.50

- Avec du magret de canard fumé
(-mit geräucherter Entenbrust)
23.50

Moules de St. Michel à la crème
aux herbes et baguette au beurre
(Miesmuscheln an Kräuterrahmsauce
und Butterbaguette)
22.50

Coquilles Saint-Jacques, purée de céleri et de pommes
et lentilles Puy à la vinaigrette à l'estragon
(Jakobsmuscheln mit Sellerie-Apfelpüree
und Puy-Linsen an Estragon-Dressing)
22.50

Boudin noir poêlé avec quartiers de pommes caramélisés,
chou au champagne et pommes de terre bleues
(Gebratene Blutwurst mit karamellisierten Apfelschnitzen,
Champagnerkraut und blauen Kartoffeln)
17.50

Rillettes de porc avec salade d'herbes,
beurre, sel de mer et pain de seigle grillé
(Schweinsrillette mit Kräutersalat, Butter,
Meersalz und Roggenröstitbrot)
18.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Les Rouges

BERGERAC AC, CANTALOUETTE ROUGE 2022
Domaine Tour de Gendres, 50% Merlot, 25% Malbec, 25% Cabernet Franc
d1 7.00 / Fl. 49.00

PIC SAINT LOUP AC, BONNE PIOCHE 2020,
Domaine Clavel, Languedoc AC, 65% Syrah, 20% Mourvèdre, 15% Grenache
d1 8.50 / Fl. 59.00

CORBIÈRES ROUGE, 2022, Domaine des Deux Clés
Corbières AC, 50% Carignan, 25% Grenache, 25% Syrah
d1 8.50 / Fl. 59.00

MORGON, 2023
M & C Lapierre, Morgon AC, Gamay
d1 9.00 / Fl. 61.00

SANCERRE ROUGE, 2021
Pierre Morin, Sancerre AC, Pinot Noir
d1 9.00 / Fl. 63.00

CHINON LES GREZEAUX, 2020
Bernard Baudry Chinon AC, Cabernet Franc
d1 10.00 / Fl. 68.00

LES SABLES DE LA CRAU, 2019
Jean Marie Royer, Châteauneuf du Pape AC, Grenache
Fl. 95.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Les Blancs

PICPOUL DE PINET AC, 2023
Félines Jourdan, Languedoc-Roussillon, Picpoul/Folle blanche
dl 7.00 / Fl. 47.00

ENTRE-DEUX-MERS AC, 2023
Château La Mothe du Barry, Sauvignon
dl 7.50 / Fl. 49.00

TOURAIN AC, DOMAINE MICHAUD, 2022
Sauvignon Blanc
dl 7.50 / Fl. 49.00

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AC, LES GRAS MOUTONS, SUR LIE, 2022
Haute Fèvre, Loire, Melon de Bourgogne
dl 8.00 / Fl. 52.00

SANCERRE AC, PREMICES, 2023
Pierre Morin, Loire, Sauvignon Blanc
dl 9.00 / Fl. 61.00

SAUMURES BLANC AC, 2022
Château Yvonne, Chenin Blanc
dl 11.00 / Fl. 73.00

CORBIÈRES BLANC AC, 2022, Domaine des Deux Clés
65% Macabeu, 30% Grenache Blanc & Gris, 5% Vermentino
Fl. 59.00

MONNIÈRES-SAINTE FIACRE, 2018, Haute Fèvre
Muscadet Sèvre et Maine AC, Melon de Bourgogne
Fl. 59.00

LE PONCEAU 2020, Landron Chartier
Muscadet Coteaux de la Loire AC, Melon de Bourgogne
Fl. 73.00

CHABLIS AC, VIEILLES VIGNES 2022
Gilbert Picq et Fils, Burgund, Chardonnay
Fl. 75.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Les plats principaux

Fromage de chèvre du Périgord en croûte de noix,
crème d'artichauts truffée,
poireaux au four, pain de seigle grillé et chou palmiste
(Ziegenkäse aus dem Périgord in der Nusskruste,
getrüffeltes Artischockencreme,
Ofenlauch, Roggenröstkraut und Palmkohl)
36.50

Moules de Saint-Michel à la crème aux herbes et pommes allumettes
(Miesmuscheln aus Saint-Michel an Kräuterrahmsauce und Pommes Allumettes)
34.50

Couscous aux fruits de mer avec filet de rouget, crevettes, calamars,
crème de poivrons épicée et olives
(Meeresfrüchte-Couscous mit Rotbarbenfilets,
Crevetten, Tintenfisch,
pikante Peperoni-Creme und Oliven)
43.50

Filet de Loup de Mer à la sauce aux moules de Chablis,
épinards et purée de pommes de terre au citron
(Wolfsbarschfilet an Chablis-Muschelsauce,
Spinat und Zitronen-Kartoffelpüree)
44.50

Cabillaud d'hiver sur herbe au champagne,
chips de lard et pommes de terre bleues
(Winterkabeljau auf Champagnerkraut,
Speck-Chips und blauen Kartoffeln)
48.50

Coq au vin avec champignons, lardons,
raisins et purée de pommes de terre
(«Coq au Vin» mit Pilzen, Speck, Trauben und Kartoffelpüree)
43.50

Entrecôte avec café de paris et pommes allumettes
(Entrecôte mit «Café de Paris» und Pommes Allumettes)
52.50

Homard grillé avec vinaigrette aux herbes et pommes allumettes
(Gegrillter Hummer mit Kräutervinaigrette und Pommes Allumettes)
69.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

Le fromage

Assortiment de fromages au choix,
noix et pain aux fruits
(Auswahl an Käsesorten nach Wahl, Nüsse und Fruchtbrot)
Fr. 18.50

Les desserts

Mini vacherin aux pruneaux
et glace Caramel au beurre salé
(Mini Vacherin mit Zwetschgen und
Caramel-au-beurre-salé-Glace)
Fr. 9.50

Crème brûlée
(Crème Brûlée)
Fr. 13.50

Tarte Tatin aux poires avec glace à la crème acidulée
(Birnen-Tarte-Tatin mit Sauerrahmglacé)
Fr. 15.50

Mousse au chocolat avec coulis de cassis
(Schokoladenmousse mit Cassis-Coulis)
Fr. 15.50

Les Doux

BANYULS AC, RESERVA, La Tour Vieille
Languedoc-Roussillon, 100% Grenache Noir, 17% Vol.
dl 9.50 / Fl. 65.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 16 au 25 Janvier 2025 de 18 à 21.30h

CARTE DES VINS

Les Bulles

CREMANT D'ALSACE AC, BRUT
Louis Sipp, Elsass, Pinots Variés, Chardonnay, Riesling
dl 9.00 / Fl. 61.00

CREMANT DE BOURGOGNE AC, BLANC DE BLANCS, EXTRA BRUT
Domaine Chermette, Beaujolais, Chardonnay
dl 9.50 / Fl. 65.00

CHAMPAGNE AC, 369 M BRUT,
Champagne Dumont, Côte des Bars, 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
dl 13.00 / Fl. 89.00

CHAMPAGNE AC, BRUT RESERVE
Leclerc Briant, Epernay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
dl 14.00 / Fl. 95.00 / Magnum 185.00

CHAMPAGNE AC, ROSE DE SAIGNE
Champagne Dumont, Côte des Bars, Pinot Noir
Fl. 95.00

CHAMPAGNE AC, BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE, 1ER CRU
Veuve Fourny & Fils, Vertus, Chardonnay
Fl. 98.00

CHAMPAGNE AC, BRUT ROSE
Leclerc Briant, Epernay, 93% Chardonnay, 7% Pinot Noir
Fl. 105.00

CHAMPAGNE AC, MILLESIME 2012
Champagne Dumont, Côte des Bars, 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Fl. 110.00

CHAMPAGNE AC, BLANC DE MEUNIER, BRUT ZERO
Leclerc Briant, Epernay, Pinot Meunier
Fl. 135.00

CHAMPAGNE AC, LES BASSES PRIÈRES 2016, BRUT, EXTRA BRUT 1ER CRU
Leclerc Briant, Epernay, 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Fl. 185.00

CHAMPAGNE AC, ABYSS BRUT ZERO 2017
Leclerc Briant, Epernay, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Fl. 220.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt