



LE RESTAURANT

Chères clientes, Chers clients,

Bienvenue au restaurant le Mill'feuilles.
C'est avec plaisir que nous vous proposons
une cuisine raffinée et gouteuse basée
principalement sur des produits frais et de
saison. Notre équipe cherche en permanence
à satisfaire tant nos patients que les clients
extérieurs qui nous rendent visite alors n'hésitez
pas à nous faire part de vos suggestions...

LES FORMULES

Fr

Pour satisfaire vos papilles,
nous vous proposons les formules suivantes

LA FORMULE COMPLÈTE 35

Le buffet d'entrées
Le plat de votre choix
Le buffet de desserts
Les minérales et le café

POUR LES ENFANTS 16
de moins de 12 ans

LE BUFFET D'ENTRÉES 16

LES BUFFETS ENTRÉES & DESSERTS 22


LE PLAT DU JOUR 19

... OU LA CARTE QUI SUIT

LES SYMBOLES DE NOTRE CARTE

Pour votre confort la majorité
de nos plats conviennent aux
intolérances alimentaires comme
le gluten ou le lactose.

 garanti
sans lactose

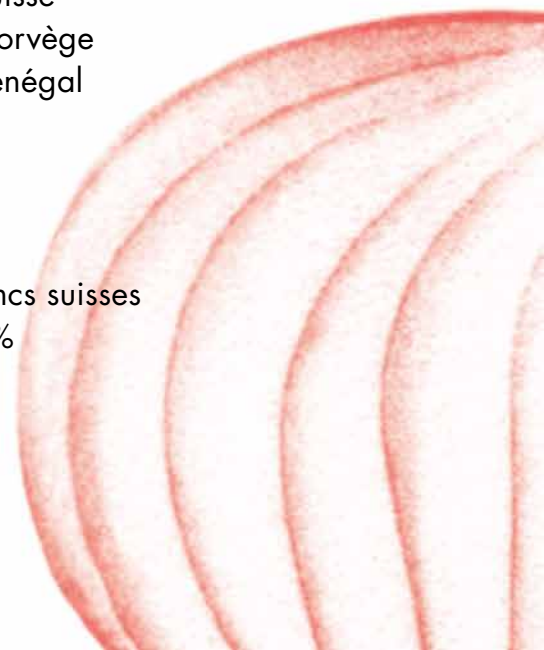
 garanti
sans gluten

Nous vous donnons volontiers
des informations détaillées sur
la présence possible d'allergènes
dans les plats de notre carte.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf	Suisse
Poulet	Suisse
Porc	Suisse
Veau	Suisse
Saumon	Norvège
Sole	Sénégal

Prix nets en francs suisses
inclus TVA 7.7 %



LES ENTRÉES

Fr

SALADE VERTE

5

BOL DE SOUPE

5

selon la proposition du jour

BUFFET D'ENTRÉES

16

à composer selon vos envies

LES VIANDES

LE TARTARE DE BŒUF DU CHEF 150g 🍴🍴

29

servi avec toasts ou frites et salade verte

FILET DE POULET CUIT VAPEUR OU GRILLÉ 🍴🍴

23

ENTRECÔTE DE BŒUF PARISIENNE 180g 🍴

32

au choix : sauce tartare maison 🍴

beurre au curry rouge maison · sauce maison au poivre 🍴

LASAGNES DE BŒUF MAISON

27

servi avec salade verte

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE 160g

30

CROQUE-MONSIEUR

18

servi avec frites et salade verte

Nos accompagnements s'adaptent au fil des saisons.

Veillez vous référer aux propositions de la semaine.

LES POISSONS

Fr

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE 🌿 🍷
servie avec toasts ou frites et salade verte 19

FILET DE SOLE VAPEUR 🌿 🍷
à l'huile d'olive 27

PAVÉ DE SAUMON RÔTI 🌿
sauce à l'oseille 28

Nos accompagnements s'adaptent au fil des saisons.
Veuillez vous référer aux propositions de la semaine.

LES VÉGÉTARIENS

PARMIGIANA D'AUBERGINES
et riz basmati 25

RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS POIS,
HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN 🌿
servi avec rucola 25

LES OEUFS DE VOTRE CHOIX 🌿
servis avec salade et/ou frites 15

TARTE FINE AUX LÉGUMES 🍷 25

LE BUFFET FROID
choix de crudités 16



LES PÂTES

Fr

SPAGHETTI OU PENNE
accompagné d'une salade verte

17

½ PORTION

12

PÂTES SANS GLUTEN
sur demande (20 min. de cuisson)

au choix : sauce tomate 🌾 🍷 • pesto maison 🌾 • bolognaise 🌾 🍷

LE COIN DES ENFANTS

SAUCISSE DE VEAU

12

NUGGETS AU POULET 🍷

12

STEAK HACHÉ MAISON 🌾 🍷

12

PORTION DE FRITES 🌾 🍷

5

SPAGHETTI OU PENNE

12

au choix : sauce tomate 🌾 🍷 • pesto maison 🌾 • bolognaise 🌾 🍷

Portion adulte

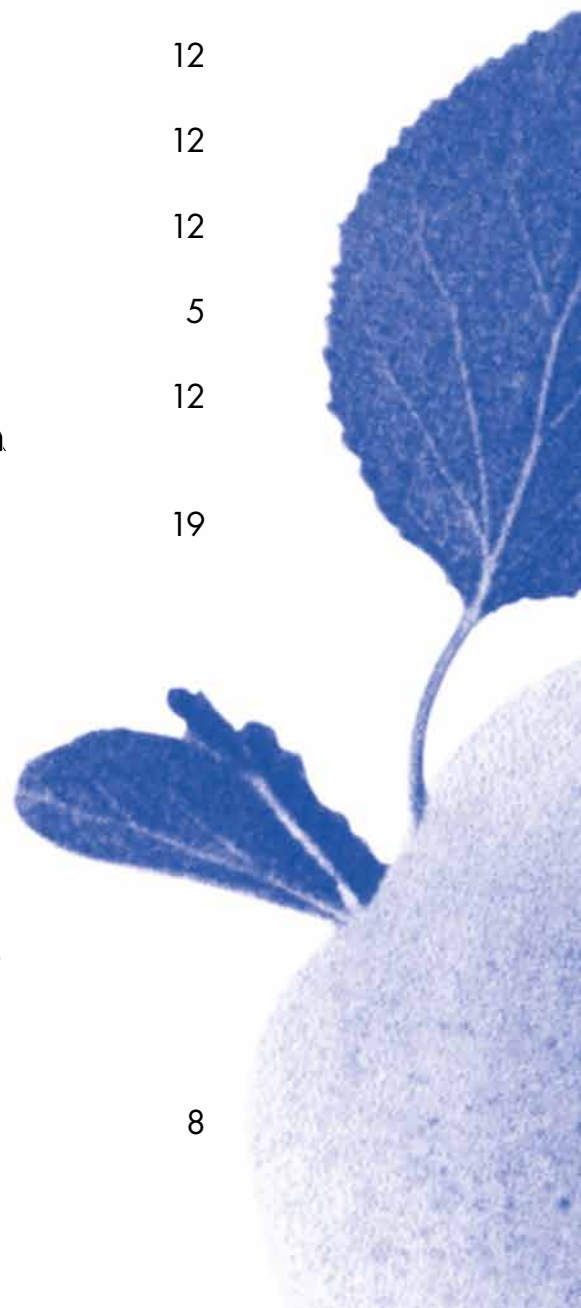
19

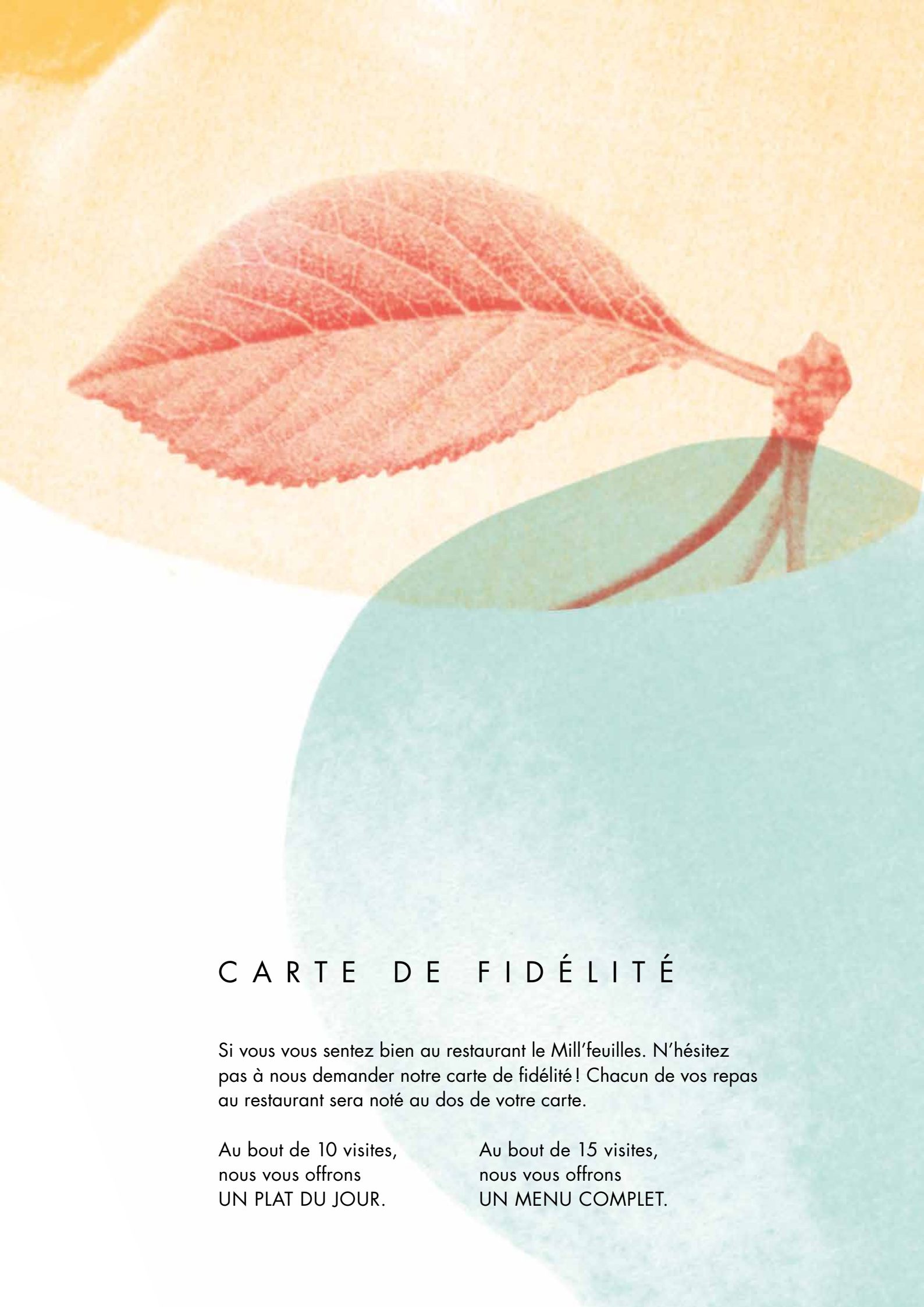
LES DESSERTS

Si vous désirez terminer votre repas par un assortiment de douceurs merci de vous adresser à la personne en charge du service. Nous proposons chaque jour un buffet de desserts avec des tartes, des verrines et des salades de fruits.

BUFFET DE DESSERTS

8





CARTE DE FIDÉLITÉ

Si vous vous sentez bien au restaurant le Mill'feuilles. N'hésitez pas à nous demander notre carte de fidélité! Chacun de vos repas au restaurant sera noté au dos de votre carte.

Au bout de 10 visites,
nous vous offrons
UN PLAT DU JOUR.

Au bout de 15 visites,
nous vous offrons
UN MENU COMPLET.

R O O M S E R V I C E

Cher(e)s hôtes,

Nous vous informons que nous ne faisons pas de room service ou de plateau à l'emporter dans les chambres.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

H O R A I R E S

PETIT DÉJEUNER

6H30 – 10H00

DÉJEUNER

11H30 – 14H00

DINER

18H30 – 21H00

En dehors des heures d'ouvertures du restaurant des snacks salés et sucrés sont disponibles pour vous au bar de l'hôtel.