

# Restaurant L'Envers du Décor- Bienvenue

## [Le chef vous propose notre carte du moment](#)

### Entrées :

- \*\*\* Mesclun de salade Fr 6.-
- \*\*\* Salade de tomates Arc en ciel Fr 8.-
- \*\*\* Ceviche végétarien à la tomate, mangue, avocat et coulis de tomate au lait de coco Fr 15.-
- \*\*\* Ceviche de Thon frais aux saveurs Asiatiques Fr 22.-
- \*\*\* Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta, sauce foie gras maison et sa terrine de foie gras de Canard au torchon Fr 22.-

### Plats :

- \*\*\* Suprême de Poulet grillés sur un lit d'Algue, moutarde croquante et Pâtes en coquilles farcies à la tomate et mozzarella Fr 39.-
- \*\*\* Echiquier de légumes (carottes jaune et orange, betterave, radis et épinards) aux crevettes à l'ail et pointe d'avocat au wasabi Fr 39.-
- \*\*\* Risotto aux légumes Fr 27.-
- \*\*\* Penne au poulet, crevettes et sauce curry Fr 32.-
- \*\*\* Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta, sauce foie gras maison et sa terrine de foie gras de Canard au torchon Fr 35.-

### Les poissons selon arrivage du matin

- \*\*\* Maquereaux poêlés et risotto au curry vert, sauce moutarde à l'ancienne, légumes Fr 32.-
- \*\*\* Les Filets d'Ombre Chevalier d'Islande, Beurre Meunière.  
Risotto aux petits légumes et légumes Fr 37.-
- \*\*\* Les Filets de Féra du Lac Léman, Beurre Meunière, Pommes sautées et légumes Fr 39.-
- \*\*\* Filets de Perche du Léman, beurre Meunière, Pommes sautées et légumes Fr 45.-
- \*\*\* Le pavé de Thon grillé, Huile aux herbes et Zestes de citron,  
Pommes sautées et légumes Fr 42.-
- \*\*\* La grillade de la mer (Cabillaud, Thon, Langoustine et Saint-Jacques) sauce curry  
Pommes sautées et Légumes Fr 45.-

### Le Bœuf

- \*\*\* Faux-filet de Bœuf et son beurre Chimichurri, Pommes sautées et légumes Fr 35.-
- \*\*\* Tartare de Bœuf dans le filet coupé au couteau, Pommes sautées et salade Fr 38.-
- \*\*\* Filet de Bœuf sauce Vodka, Pommes sautées et légumes Fr 52.-

### Les Desserts

- \*\*\* Tarte au citron ou pas Fr 9.-
- \*\*\* Tiramisu aux spéculos Fr 10.-
- \*\*\* Crème brûlée Passion Fr 10.-
  
- \*\*\* Blanc mangé à la gelée de Rhubarbe, fraises fraîches, macaron à la rose Fr 12.-

- \*\*\* Fondant au chocolat noir cuit minute au four pour les pas trop pressés Fr 14.-
- \*\*\* Le même avec une boule de glace artisanale au choix 18.-
- \*\*\* Meringue double crème de Gruyère et sa boule de glace artisanale au choix Fr 12.-
- \*\*\* Assiette de Fromages Fr 14.-
- \*\*\* Les cerises au Kirch Vieux (8 pièces) Fr 18.-

Découvrez notre sélection de parfums de glaces artisanales des Alpes

La carafe d'eau est désinfectée après chaque utilisation et vous est servie gracieusement mais sera facturée Fr 2,50 par personnes en cas de repas pris sans consommation.

*A votre Attention*

*Notre chef ne précise pas tous les ingrédients et épices de ces plats, merci de nous indiquer votre intolérance ou allergies au moment de la prise de commande. Tout changement de garniture sur les plats entrainera un supplément de Fr 3.- à Fr 5.-*