

Carte de Saison

SAVEURS & ÉQUILIBRE

La santé à la carte

Le bien-être de nos patients et de leurs visiteurs est au cœur de nos préoccupations. Swiss Medical Network vous invite à découvrir notre signature culinaire SAVEURS & ÉQUILIBRE. Une cuisine légère, saine et raffinée - tout en équilibre.



Entrées

Velouté de butternut aux noisettes torréfiées	CHF 15.00
Salade d'épinards, betterave et chèvre chaud au miel, vinaigrette aux aïelles et graines de courges grillées	CHF 16.50
Œuf fermier façon cocotte aux chanterelles et ses mouillettes de foccacia	CHF 17.00

Plats

Filet de bœuf (CH) du pays et sa sauce aux morilles, pommes Anna et courge rôtie	CHF 49.00
Pavé de sandre (PO) nacré et son beurre blanc au chasselas, crackers au sarrasin, mousseline de courge et carottes glacées	CHF 39.00
Suprême de volaille (CH) "Patte Noire" au curry massaman, déclinaison de courges et crème de topinambour truffée	CHF 43.00
Pâtes fraîches aux champignons des sous-bois	CHF 29.00

Desserts

Profiteroles bretonnes glacées, coulis de caramel au beurre salé
et tuile aux amandes CHF 15.00

Chaud, froid de baba aux pommes et sa crème cannelle CHF 14.00

Café gourmand d'automne CHF 10.00

Boissons Chaudes

Café / Café décaféiné CHF 4.50

Espresso CHF 4.50

Renversé CHF 5.50

Cappuccino CHF 5.50

Ovomaltine / Caotina CHF 5.50

Thés & Infusions NEWBY

English Breakfast (Originaire d'Ecosse et servi au château de Balmoral dans les Highlands, l'intemporel English Breakfast reste l'élément essentiel du petit déjeuner à l'anglaise. Frais, robuste et tonique.)	CHF 6.50
Earl Grey (Thé originaire de Howick Hall dans le Northumberland. Nommé d'après le premier ministre Earl Grey, une combinaison d'orange bergamote et de thé noir.)	CHF 6.50
Vert Sencha (Thé traditionnellement apprécié au Japon, issu des premières récoltes de printemps, reconnaissable et intemporel.)	CHF 6.50
Menthe (Le goût pénétrant des feuilles de menthe, riches en huile mentholée font naturellement de cette tisane sans caféine la boisson rafraîchissante idéale en fin de repas.)	CHF 6.50
Verveine (Cette tisane sans caféine est subtilement rafraîchie par des notes d'agrumes grâce à la présence d'élégantes feuilles de verveine citronnée.)	CHF 6.50
Camomille (Naturellement apaisante, cette tisane moelleuse composée de fleurs de camomille annonce le début d'un moment de quiétude.)	CHF 6.50

Jus et nectars de fruits

Abricots, Tomates (Opaline)	2.5dl	CHF 5.50
Jus de fruits frais du jour	2.5dl	CHF 10.00

Sodas

Rivella rouge, Coca-Cola, Zéro, Jus de pommes	33cl	CHF 5.50
Schweppes Tonic	20cl	CHF 5.50
Sanbitter	10cl	CHF 5.50

Eaux minérales

Henniez verte	50cl	CHF 6.00
	75cl	CHF 8.00
Henniez bleue	50cl	CHF 6.00
	75cl	CHF 8.00

Bières

Cardinale Spéciale, Feldschlösschen sans alcool, Erdinger Weissbier	33cl	CHF 6.50
---	------	----------

Vins au verre

Blanc

Epesses, Lavaux AOC (Domaine D'Aucrêt, Cully, Suisse)	1dl	CHF 7.50
Dézaley, Philippe rouge (Epesses)	1dl	CHF 8.50

Rosé

Rosato Toscana IGT	1dl	CHF 6.50
--------------------	-----	----------

Rouge

Epesses Pinot Noir, Philippe rouge	1dl	CHF 7.50
Rouge de Rouge, élevé en barrique, Philippe rouge (Epesses)	1dl	CHF 8.50

Champagne et Vin mousseux

Prosecco DOC « Extra-Dry » (Vallate)	1dl	CHF 7.00
Louis Roederer Collection 242	1dl	CHF 18.00

Vins en bouteille

Blanc Suisse

Epesses, Lavaux AOC (Domaine D'Aucrêt, Cully, Suisse)	70cl	CHF 45.00
Dézaley, Philippe rouge (Epesses)	70cl	CHF 61.00
Calamin Grand Cru, AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 55.00
Viognier Barrique ("Toveyre" à Chardonne)	50cl	CHF 39.00
Chardonnay (Patrick Fonjallaz)	70cl	CHF 59.00
Sauvignon « Exception », Domaine D'aucrêt	70cl	CHF 49.00

Rosé

Rosato Toscana IGT	75cl	CHF 40.00
--------------------	------	-----------

Rouge Suisse

Epesses Pinot Noir, Lavaux AOC, Bio (Epesses)	70cl	CHF 45.00
Garanoir Vaudois AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 45.00
Gamaret "Exception" (Domaine D'Aucrêt, Cully)	70cl	CHF 58.00
Rouge de Rouge, élevé en barrique, Philippe rouge (Epesses)	70cl	CHF 61.00

Rouge d'ailleurs

Bordeaux de Maucaillou, 2017	75cl	CHF 40.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, Delas, Haute Pierre, 2016	75cl	CHF 111.00
Les Pagodes de Cos 2016 Saint-Estèphe	75cl	CHF 120.50
Les Pagodes de Cos 2015 Saint-Estèphe	150cl	CHF 279.00
Les Pagodes de Cos 2016 Saint-Estèphe	150cl	CHF 275.00

Champagne et Vin mousseux

Dom Pérignon, Brut Cuvée	75cl	CHF 284.40
Prosecco DOC, Extra-Dry (Vallate)	75cl	CHF 40.00
Jeeper, Grande Réserve Blanc de Blancs	75cl	CHF 90.00
Jeeper, Grand Rosé	75cl	CHF 120.00
Ruinart	75cl	CHF 230.00
Louis Roederer Collection 242	75cl	CHF 149.00
Louis Roederer Brut, Blanc de Blancs, Vintage	75cl	CHF 224.00

Apéritifs

Campari, 23% vol	4cl	CHF 8.00
Martini blanc/rouge, 15% vol	4cl	CHF 8.00
Ramos Pinto Porto White Lagrima, 19.5% vol	4cl	CHF 8.00
Ramos Pinto Porto, Quinta do Bom Retiro, 20 ans, Douro DOC, 20% vol	4cl	CHF 12.00

Digestifs

Liqueur d'abricot, 37.5% vol	2cl	CHF 10.00
Williamine, 43% vol	2cl	CHF 10.00
Limoncello, 30% vol	4cl	CHF 10.00
Rhum Millonario XO, 40% vol (Pérou)	2cl	CHF 12.00
Rhum Guatemala XO, 40% vol (Guatemala)	2cl	CHF 10.00
Rhum Dictador XO Insolent , 40% vol (Colombie)	2cl	CHF 11.00
Rhum Abuelo XV Napoleon, 40% vol (Panama)	2cl	CHF 10.00
Whisky Glenallachie 15 ans, 46% vol (Ecosse (Speyside))	2cl	CHF 10.00
Whisky Dalmore Cigar, 44% vol (Ecosse (Highlands))	2cl	CHF 11.00

Notre équipe vous renseignera volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régime spécifique.

Service et TVA 7,7 % compris.