

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

Entrée du jour	CHF 12.00
Focaccia aux légumes confits, roquette et copeaux de fromage	CHF 19.00
Ceviche de loup, cubes de melon et vierge au sésame	CHF 21.00
Fleur de courgette farcie, ricotta et tomates aux herbes	CHF 18.00

Plats

Plat du jour	CHF 22.00
Linguine au coulis de betterave, fèves et pétales de radis rouge cru	CHF 26.00
Filet de bar grillé, coulis de cresson, tagliatelles de légumes, patate douce à la cardamome	CHF 39.00
Gambas snackées et flambées à l'anis, risotto crémeux au curry	CHF 41.00
Agneau frotté à la pistache et menthe, texture de petit pois et girolles sautées à l'ail noir	CHF 45.00
Filet de bœuf, pesto frais, cannelloni vertes aux tomates confites	CHF 49.00

Desserts

Dessert du jour	CHF 13.00
Nage de fraises au basilic et sa glace vanille	CHF 16.00
Tarte aux fruits et son sorbet maison	CHF 13.00
Café gourmand	CHF 14.00

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 (Originnaire 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)		CHF 5.50
Jus de fruits frais du jour		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

Evian Prestige	50cl	CHF 6.00
	75cl	CHF 8.00
San Pellegrino	50cl	CHF 6.00
	75cl	CHF 8.00

Bières

Cardinale Spéciale, Felschlösschen sans alcool	33cl	CHF 6.50
--	------	----------

Vins au verre

Blanc

Le Sendey AOC (François Montet, Blonay, Lavaux) CHF 6.50

Viognier Grand Cru en barrique, AOC (Patrick Fonjallaz, Epeesses) CHF 8.50

Rosé

Œil de Perdrix de Neuchâtel (Domaine Saint-Sébastien, Neuchâtel) CHF 7.50

Rosato Toscana IGT ((Primitivo) BIO) CHF 6.50

Rouge

Le Sendey, Pinot noir AOC (François Montet, Blonay, Lavaux) CHF 6.50

Garanoir Vaudois AOC (Patrick Fonjallaz, Epeesses) CHF 7.00

Champagne et Vin mousseux

Prosecco DOC « Extra-Dry » (Bervini) CHF 7.00

Grande Réserve Banc de Blancs (Jeeper) CHF 18.00

Vins en bouteille

Blanc Suisse

Le Sendey AOC (François Montet, Blonay, Lavaux)	70cl	CHF 40.00
Fendant tradition (Vins des Chevaliers, Salquenen)	70cl	CHF 45.00
Quatre Ceps « Assemblage Blanc » (Domaine D'Aucrêt, Cully)	70cl	CHF 47.00
Calamin, Grand Cru, AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 55.00
Viognier Grand Cru en barrique, AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 59.00
Sauvignon d'Epesses, AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 66.00

Rosé

Oeil-de-Perdrix (Domaine Saint-Sébastien, Neuchâtel)	75cl	CHF 50.00
Rosato Toscana IGT ((Primitivo) BIO)	75cl	CHF 40.00

Rouge Suisse

Le Sendey, Pinot noir AOC (François Montet, Blonay, Lavaux)	70cl	CHF 45.00
Garanoir Vaudois AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 45.00
Montreux, Assemblage de cépages, Lavaux AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 45.00
Plan Robert de Lavaux AOC (Patrick Fonjallaz, Epesses)	70cl	CHF 55.00
Gamaret "Exception" (Domaine D'Aucrêt, Cully)	70cl	CHF 58.00
Syrah "Exception" (Domaine D'Aucrêt, Cully)	70cl	CHF 59.00
Merlot (Jerome Neyroud, Toveyre, Chardonne)	70cl	CHF 65.00

Blanc de France

Sancerre blanc	75cl	CHF 45.00
Chablis "Les Vieilles Vignes de Sainte Claire"	75cl	CHF 51.00
Pouilly Fumé " La Moynerie "	75cl	CHF 55.00
Goulée by Cos d'Estournel, Médoc	75cl	CHF 88.00

Rouge de France

Bordeaux de Maucaillou, 2015	75cl	CHF 40.00
Saint Joseph, 2015 (Domaine Bernard Grippa)	75cl	CHF 79.00
Les Pagodes de Cos, 2011	75cl	CHF 165.00

Champagne et Vin mousseux

Prosecco DOC « Extra-Dry »	75cl	CHF 40.00
Grande Réserve Banc de Blancs	75cl	CHF 90.00
1er Cru	75cl	CHF 105.00
Brut Cuvée	75cl	CHF 250.00

Apéritifs

Campari, 23°	4cl	CHF 8.00
Martini blanc/rouge, 15°	4cl	CHF 8.00
Porto blanc/rouge, 19.5°	4cl	CHF 8.00

Digestifs

Abricotine	4cl	CHF 10.00
Williamine	4cl	CHF 10.00
Limoncello, 30°	4cl	CHF 10.00

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

Service et TVA 7,7 % compris.

