

L'ANCRE

Nos Suggestions

OUR SUGGESTIONS

NOTRE ENTRÉE

STARTER

VELOUTÉ DE COURGES ET SES GRAINES TORRÉFIÉES

Pumpkin velouté with toasted seeds

16.-

NOS PLATS

MAIN COURSES

SELLE DE CHEVREUIL (10 CÔTES) À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES

Garniture chasse à volonté, jus chasse aux airelles et accompagnement au choix

Venison saddle (10 ribs) to share

FOR 2 PEOPLE

Unlimited game side dishes, game jus with cranberries served with choice of side dish

139.-

♦ ♦ ♦

CIVET DE SANGLIER

Garniture chasse et accompagnement au choix

Wild boar stew

Game side dishes with choice of side dish

36.-

Maison L'Ancre

L'ANCRE

LA CARTE

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

SALADE DE SAISON

Mélange de graines torréfiées, oignons croustillants, croûtons de pain

SEASONAL SALAD

Mix of toasted seeds, crispy onions, bread croutons

8.-

OS À MOELLE RÔTI ET MORILLES FARCIES

Jeunes oignons, chanterelles en pickles et crudités

ROASTED BONE MARROW AND STUFFED MORELS

Young onions, pickled chanterelles and crudités



21.-

ROUGET MI-CUIT, BOUILLON À LA CITRONNELLE

Chou kale, mayonnaise safranée et soba frites

SEARED RED MULLET, LEMONGRASS BROTH

Kale, saffron mayonnaise and crispy fried soba



23.-

NOS ENTRÉES DE CHASSE

OUR GAME STARTERS

CROQUETTE DE SANGLIER

Béchamel, purée de courge, butternut cru

WILD BOAR CROQUETTE

Béchamel, pumpkin purée, raw butternut squash

17.-

TERRINE DE CHEVREUIL AUX NOISETTES

Mizuna, pickles d'oignons et moutarde, condiment de saison

VENISON TERRINE WITH HAZELNUTS

Mizuna, pickled onions and mustard, seasonal condiment



19.-

Sans Gluten

Gluten Free

L'ANCRE

LA CARTE

NOS POISSONS

OUR FISH

**FILET DE PERCHES MEUNIÈRE DU LAC LÉMAN,
SAUCE TARTARE OU CHAMPAGNE**

Légumes de saison

LAKE GENEVA PERCH FILLETS, TARTARE OR
CHAMPAGNE SAUCE

Seasonal vegetables



44.-

POISSON EN PORTEFEUILLE SELON ARRIVAGE

Farci aux légumes de saison et sauce pil-pil

BUTTERFLIED FISH, DEPENDING ON
AVAILABILITY

Stuffed with seasonal vegetables and
pil-pil sauce



44.-

TRUITE MI-CUITE SAUMONÉE

Légumes de saison, sauce au beurre citronnée

MI-COOKED SALMON-TROUT

Seasonal vegetables, lemon butter sauce



34.-

MAIGRE LABEL ROUGE

Légumes de saison, sauce au beurre blanc

LABEL ROUGE MEAGRE

Seasonal vegetables, beurre blanc sauce



38.-

NOS VIANDES

OUR MEATS

**ENTRECÔTE DE BOEUF, BOUCHERIE DU
MOLARD**

Légumes de saison, sauce Café de Paris - 200 g

BEEF ENTRECÔTE, BOUCHERIE DU MOLARD

Seasonal vegetables, Café de Paris sauce -
200 g



45.-

FILET DE BOEUF

Légumes de saison, sauce aux morilles - 200 g

BEEF FILLET

Seasonal vegetables, morel mushroom
sauce - 200 g



59.-

CUISSE DE CANETTE CONFITE

Légumes de saison, jus de canette à l'orange

CONFIT DUCK LEG

Seasonal vegetables, orange duck jus



47.-

LES VIANDES DE CHASSE

GAME MEATS

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL

Garniture de chasse, jus corsé - 200 g

VENISON RIBEYE

Game garnish, rich jus - 200 g



49.-

ENTRECÔTE DE CERF

Garniture de chasse, jus corsé - 200 g

RED DEER RIBEYE

Game garnish, rich jus - 200 g



46.-

NOS GARNITURES

OUR SIDE DISHES

Spätzli, frites ou pommes grenailles

Spätzli, french fries or baby potatoes

Sans Gluten

Gluten Free

L'ANCRE

LA CARTE

DESSERTS

L'incontournable fondant au café, avec
son sorbet expresso

*The signature coffee fondant, served with a
scoop of espresso sorbet*

14.-

Café gourmand

Gourmet coffee

13.-

Fondant au chocolat, accompagné d'une
boule de glace vanille

*Chocolate fondant, served with a scoop of
vanilla ice cream*

14.-

Crème brûlée à vanille

Vanilla crème brûlée

12.-

Riz au lait aux chataignes et airelles

Chestnut and cranberry rice pudding

14.-

*Pour toute allergie ou demande particulière, notre équipe se tient
à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions.*

Maison Lancre