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

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

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 brulée 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