

L'ANCRE



OUR STARTERS

FRESH IMPERIAL PRAWNS

23.-

Daikon radish and carrot salad,
coconut water and coriander

GREEK YOGURT, TZATZIKI STYLE

15.-

With cucumber, olives, red onion and
toasted hazelnuts

SEA BREAM CRUDO

22.-

Raw sea bream, tomato medley and
fresh basil

BEEF TATAKI

23.-

Green coriander, mint and coconut
milk sauce, Parmesan shavings

SEASONAL SALAD

8.-

Mix of toasted seeds, crispy onions,
bread croutons

NOS ENTRÉES

CREVETTES IMPÉRIALES FRAÎCHES

23.-



Saladine de radis daikon et de
carottes, eau de coco et coriandre

YAOURT GREC FAÇON TZATZIKI

15.-



Concombre, olives, oignon rouge et
noisettes grillées

CRUDO DE DORADE

22.-



Dorade crue, tomates en déclinaison
et basilic frais

TATAKI DE BŒUF

23.-



Sauce verte à la coriandre, menthe et
lait de coco, copeaux de parmesan

SALADE DE SAISON

8.-

Mélange de graines torréfiées, oignons
croustillants, croûtons de pain

L'ANCRE



OUR FISH

**LAKE GENEVA PERCH FILLETS,
TARTARE OR CHAMPAGNE SAUCE** 44.-

Seasonal vegetables

SEARED ALBACORE TUNA 43.-

seasonal vegetables and sauce vierge

ARCTIC CHAR 41.-

Seasonal vegetables, lemon butter
sauce

POLLOCK 39.-

Seasonal vegetables, beurre blanc
sauce

NOS POISSONS

**FILET DE PERCHES MEUNIÈRE DU LAC
LÉMAN, SAUCE TARTARE OU CHAMPAGNE** 44.- 

Légumes de saison

THON GERMON MI-CUIT 43.- 

Légumes de saison et sauce vierge

OMBLE CHEVALIER 41.- 

Légumes de saison, sauce au beurre
citronnée

LIEU JAUNE 39.- 

Légumes de saison, sauce au beurre
blanc

OUR MEATS

**BEEF ENTRECÔTE, BOUCHERIE DU
MOLARD** 45.-

Seasonal vegetables, Café de Paris
sauce – 200 g

HORSE ENTRECÔTE 42.-

Seasonal vegetables, Café de Paris
sauce – 200 g

BEEF FILLET / ROSSINI STYLE 56.- / 65.-

Seasonal vegetables, pepper sauce
– 200 g

VITELLO TONNATO 39.-

Crudités, stem capers and chives

DUCK BREAST 38.-

Seasonal vegetables, pepper sauce

NOS VIANDES

**ENTRECÔTE DE BOEUF,
BOUCHERIE DU MOLARD** 45.- 

Légumes de saison, sauce Café de
Paris – 200 g

ENTRECÔTE DE CHEVAL 42.- 

Légumes de saison, sauce Café de
Paris – 200 g

FILET DE BOEUF / FAÇON ROSSINI 56.- / 65.- 

Légumes de saison, sauce aux poivres
– 200 g

VITELLO TONNATO 39.- 

Crudités, câpres à queue et
ciboulette

MAGRET DE CANARD 38.- 

Légumes de saison, sauce au poivre

OUR SIDE DISHES

French fries, tabbouleh, baby potatoes or
lentils

OUR PASTA

**ORECCHIETTE, CREAMY BURRATA,
YELLOW TOMATOES AND PISTACHIOS** 29.-

Gluten Free 

NOS GARNITURES

Frites, taboulé, pommes grenailles ou
lentilles

NOS PÂTES

**ORECCHIETTE, BURRATA CRÉMEUSE,
TOMATES JAUNES ET PISTACHES** 29.-

Sans Gluten 



la Carte

DESSERTS

*L'incontournable fondant au café,
avec son sorbet expresso*

14.-



Café gourmand

13.-



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

14.-



Crème brûlée à vanille

12.-



Déclinaison de Fraises, double crème et basilic

14.-



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

Maison L'ancre

