

MENUS AUTOMNE-HIVER 2018/2019

Uniquement le midi et sur réservation (service à table)

Pain et service inclus

Menu « Piste »

Entrée ou dessert

* * *

Plat du jour à choix

CHF 29.-

Menu « BMX »

Entrée

* * *

Plat du jour à choix

* * *

Dessert

CHF 35.-

Nos fondues servies uniquement le soir dès **20 personnes**, sur réservation uniquement.

Fondue fromage

250 gr. de fromage (Gruyère et vacherin fribourgeois)

Pain tranché, oignon et cornichon

CHF 25.-

Fondue chinoise

200 gr. de viande mixte (cheval, bœuf et volaille)

Salades (3 choix), sauces (3 choix) et frites terroir du Léman

Bouillon, pain tranché, oignon et cornichon

CHF 28.-

Fondue glareyarde

200 gr. de viande de bœuf marinée

Salades (3 choix), sauces (3 choix) et frites terroir du Léman

Bouillon, pain tranché, oignon et cornichon

CHF 39.-

LE VÉLODROME

CAFÉ - RESTAURANT

Le restaurant vous propose sa sélection de menus pour un service à table
dès **10 personnes à midi** et dès **20 personnes le soir**, sur réservation uniquement.

Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à **120 personnes**.

Menu « Dents de Jaman »

Mesclun de jeunes pousses façon mûlée

* * *

Suprême de poulet suisse, jus corsé

Purée et chips de pommes de terre

Légumes de saison

* * *

Royal feuillantine à l'Ovomaltine

CHF 38.-

Menu « Dents de Vaulion »

Velouté de courge, nuage à l'arôme de truffe

Céleri, champignon et marron

* * *

Pièce de veau braisée en 12h, jus infusé à la sauge

Légumes de saison

Polenta moelleuse au parmesan

* * *

Cheesecake citron déstructuré en verrine

CHF 45.-

Menu « Dent de Lys »

Risotto parmesan en chlorophylle
Betterave et jeunes pousses

* * *

Contre-filet de bœuf cuit à basse température, jus au vin rouge
Pommes paillason et légumes de saison

* * *

Tiramisu maison au gruë de cacao

CHF 55.-

Menu « Dent de Valère »

Foie gras de canard
Chutney de kumquat, crème de balsamique et brioche

* * *

Filet de bœuf suisse et jus corsé
Millefeuille de pommes de terre
Mini légumes glacés

* * *

Pavlova revisitée, chantilly fromagère & crème de caramel à la fleur de sel

CHF 80.-

Pour votre événement, notre Chef de cuisine est à votre disposition pour la création
de menus spécifiques à vos besoins.

**Tous les prix figurant dans cette liste sont susceptibles de changer sans préavis ou en fonction
de la date de votre venue. Ce document ne constitue donc pas une offre.**

Provenance des viandes et poissons :

Volaille : CH/EU - Bœuf : CH/EU - Veau : CH/EU - Agneau : CH/NZ - Cochon/Porc : CH/EU -
Crevette : VN/ATL NE - Crustacé : IND/ATL NE - Poisson : CH/EU

Cartes des desserts

Entremet royal feuillantine à l'Ovomaltine

* * *

Cheesecake citron déstructuré en verrine

* * *

Tiramisu maison au gruë de cacao

* * *

Baba au rhum Negrita

Mousseline gingembre citron vert et chantilly citronnelle

CHF 09.-

(Ces desserts peuvent être choisis dans les menus de CHF 38.- à CHF 55.-)

Pavlova onctueux,

Coulis aux fruits de la passion, framboise et citron vert

CHF 12.-

Conditions générales de vente

- Le restaurant est ouvert le soir sur réservation, uniquement à partir de 20 personnes minimum.
- Les heures de service après minuit sont facturées à CHF 35.- de l'heure par membre de personnel.
- Tous nos prix s'entendent TVA et service inclus.
- Mode de paiement : au comptant, par carte bancaire (Mastercard, Visa, EC Maestro, American Express, Postfinance) ou par facturation.