



EVERNESS

restaurant & bar

*Bien caché au-delà des cartes postales, par-delà le décor des aventures d'Heidi,
à mille lieux des coffres-forts, il existe un pays appelé la Suisse.*

*Un lieu où vivent de vraies personnes. Et ce pays jouit d'une incroyable diversité d'idées,
de cultures et de terroirs.*

*Au restaurant EVERNESS, c'est cette Suisse là que nous voulons vous faire découvrir.
Une suisse différente, gourmande, locale et de saison. Une Suisse éloignée des clichés
et toujours, toujours surprenante.*



Les entrées

La salade Automnale

13.-

Le potage aux légumes de saison

12.-

Le gravlax de saumon des Grisons aux agrumes,

copeaux de légumes, crème acidulée à l'aneth

22.-

La terrine de foie gras de canard,

chutney d'oignons, bouquet de mesclun

à l'huile de noisette

26.-

Les huîtres spéciales n°3 Marennes d'Oléron,

vinaigre à l'échalote, pain de seigle beurré

12.- (les 3)

Le mille-feuille de légumes d'Automne,

vinaigrette aux herbes

17.-

Le cappuccino de topinambour,

crème fouettée au lard du Valais

16.-

La crevette Black Tiger à la plancha,

houmous au citron, écume au paprika et huile d'olive

21.-

L'œuf parfait

aux champignons Espuma au Porto

19.-

M

M

M

M

M

M



La tomme Vaudoise rôtie au miel et romarin,

bouquet de saladin

16.-

La salade tiède de lentilles de Sauvigny

au lard de Begnins

18.-

Le carpaccio de noix de Saint Jacques

à l'huile d'olive, citron et gingembre frais

23.-

M

M





Les poissons et les viandes



Le pavé de cabillaud rôti, **M**
purée de topinambour, pommes de terre
et épinards sautés
39.–

Le filet d'omble chevalier snacké,
huile d'olive et citron, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive, poêlée de légumes anciens
41.–

Les Saint Jacques rôties,
beurre blanc aux épices, pommes purée et épinards frais
40.–

Le pavé de saumon des Grisons, **M**
fondue de poireaux légèrement crémée,
pommes de terre beurrées, sauce Prosecco
37.–

Les filets de perches du Lac Léman,
beurre citronné, pommes frites fraîches* et épinards
48.–

Les médaillons de veau rôti et son jus, **M**
pressé de pommes de terre, légumes anciens
49.– (Menu: supp. 10.–)

La poêlée de sot-l'y laisse de volaille **M**
à la crème et champignons, riz blanc
39.–

Le tournedos de filet de bœuf suisse, **M**
pressé de pommes de terre et légumes d'Automne
52.– (Menu: supp 10.–)

Le poulet IP de Perly en ballotine farci **M**
aux champignons, sauce morilles, pommes de terre
Grenailles rôties, légumes anciens
38.–

Le magret de canard cuit sur la peau, **M**
polenta croustillante au parmesan,
poêlée aux champignons
39.–

Le filet mignon de porc rôti, **M**
sauce moutarde à l'ancienne,
pomme purée et légumes d'Automne
38.–

Le cheese burger au vacherin Fribourgeois, **M**
pommes frites fraîches*
28.–

Le tartare de bœuf, toasts, **M**
pommes frites fraîches*
36.–

Le burger végétarien
(steak boulgour, légumes), pommes frites fraîches*,
salade de mesclun
24.–



MENU EVERNESS

**COMPOSEZ VOTRE MENU PARMIS LES PLATS
MARQUÉS D'UN M.**

Entrée + Plat + Dessert 64.–
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 52.–



Les pâtes & risotto

Les tagliatelles aux champignons

26.-

Les tagliatelles au saumon

26.-

*Le risotto Arborio au citron confit et safran,
copeaux de parmesan*

24.-



MENU DU JOUR



Entrée + Plat + Dessert

39.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

29.-

Plat seul

22.-

Formule servie du lundi au vendredi, uniquement le midi.



LE PETIT GASTRONOME

Les linguines au beurre ou sauce tomate maison . . . 12.-

Le burger de bœuf junior, pommes frites fraîches . 16.-*

*Les aiguillettes de poulet croustillantes,
pommes frites fraîches* 14.-*

Le Fish and Chips junior, sauce tartare 14.-

*Les filets de perches, émulsion beurre citronné,
pommes frites fraîches* 20.-*

Les desserts

L'assiette de fromages (3 sortes)

14.–

Le dôme au citron vert yuzu,

croquant à la noix de coco et sorbet mangue

15.–

La pavlova framboise et fruits de saison,

crème fouettée et sorbet passion

16.–

La tartelette poire du Domaine Kilchherr

et chocolat, façon Bourdaloue

14.–

Le mille-feuille pomme et poire

du Domaine de Kilchherr, crème légère, glace caramel

15.–

Le vacherin glacé maison,

vanille, framboise et double crème de la Gruyère

16.–

La coupe Danemark

14.–

Le café gourmand

15.–

La coupe alcoolisée

16.–

Boule de glace ou sorbet

Fraise, framboise, vanille, chocolat, pistache de Sicile, mangue, fruits de la passion, poire, abricot, mangue, carotte-orange-gingembre, caramel beurre salé, panna amarena (cerise), café, stracciatella, noix de coco

4.–

Supplément chantilly

2.–

M

M

M

M

M

M



PROVENANCE

Bœuf, Veau, Volaille: Suisse, France

Œuf: Suisse

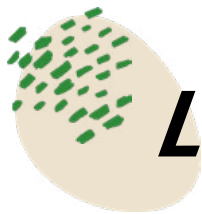
Perche: Lac Léman

Poissons et crustacés: Suisse, Europe

L'astérisque* signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait maison »
www.labelfaitmaison.ch

Notre personnel se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les allergènes.





La sélection des vins



LES BLANCS

Fendant AOC Valais – Domaine des Chevaliers

DL: 7.– | BTL 75 cl: 49.–

*Amigne de Vetroz 2 Abeilles – Légèrement douce
J.R Germanier*

DL: 7.60 | BTL 75 cl: 52.–

Petite Arvine – Château Rouvinez

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–

LES ROUGES

Cornalin Grandmaître Barrique AOC Valais – G.Kuonen

DL: 8.40 | BTL 70 cl: 58.–

*Château Lichten Rouge – Domaine Rouvinez
(Cornalin, Humagne rouge, Syrah)*

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–

Pinot Noir de Salquenen – Domaine des Chevaliers

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–



VINS AU VERRE (1DL) DE NOTRE RÉGION « LA CÔTE » EN 3 COULEURS

	DL	BTL
<i>BLANC: Chasselas Grand cru Dom. des Biolles JP Debluë</i>	6.10	41.–
<i>ROSÉ: Pinot noir Bio certifié, Les Frères Dutruy</i>	6.50	46.–
<i>ROUGE: Pinot Noir Domaine des Biolles, J.P. Debluë</i>	6.50	45.–