BRYN WILLIAMS
AT The Cambrian

Menu sans gluten

SNACKS

Le “fish & chips” The Cambrian 15

ENTREES

Froid
Salade de poires grillées, fromage bleu local,
noix caramélisées 14
Asperges fraîches, ricotta au citron, jaune d’oeuf salé 18

Cru & Marinée
Céleri-rave rôti, stracciatella, oignon & persil 19
Saumon fumé Balik, avocat, wasabi & lime finger,
vinaigrette au miel 24

Chaud
Soupe de champignons de Paris, champignons marinés,
thym 14

DESSERT

Banoffee pie, fève de tonka, chocolat, banane 20
Pavlova, orange, pistaches & eau de rose 15
Panna cotta à la noix de coco, ananas poché,
sorbet à la mangue 15
Cheesecake Muscovado, fraise, sorbet à la noix de coco 17
Assiette de fromages locaux, chutney épicé à la poire,
raisins 25
Fait maison glaces – la boule 5
(vanille, laurier, chocolat)
Fait maison sorbet – la boule 5
(ananas, mangue, noix de coco)

PLATS PRINCIPAUX

Boeuf suisse
Entrecôte LUMA chaîne, champignons, oignons fumés 43

Terre
Suprême de poulet au maïs, fenouil glacé, sauce au poulet 39
Chou Hispi, haricots borlotti, miso & tofu 29

Lacs
Saumon alpin fumé chaud, petits pois, laitue & raifort 42

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8
Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7
Pommes de terre rôties avec romarin & ail 9
Frites au fromage de truffe 14

Tous nos prix s’entendent en CHF et TTC

BRYN WILLIAMS
AT The Cambrian

Menu sans lactose

SNACKS

Le “fish & chips” The Cambrian 15

ENTREES

Froid
Asperges fraîches, avocat, citron vert, vinaigrette aux noix 18

Cru & Marinée
Saumon fumé Balik, avocat, wasabi & lime finger, vinaigrette au miel 24

Chaud
Aubergine frite, miso blanc, concombre 16
Soupe de champignons de Paris, champignons marinés, thym 14

DESSERT

Panna cotta à la noix de coco, ananas poché, sorbet à la mangue 15
Fait maison sorbet – la boule 5
(ananas, mangue, noix de coco)

PLATS PRINCIPAUX

Boeuf suisse
Entrecôte LUMA chaîne, champignons, sauce soja vieillie, oignons fumés 43
Entrecôte LUMA 99 (pour deux)

Terre
Magret de canard rôti, poireaux blettes, prunes confites 40
Chou Hispi, haricots borlotti, miso & tofu 29

Lacs
Saumon alpin fumé chaud, petits pois, laitue & raifort 42

Pasta
Linguine, saucisse suisse, tomate & ail 31

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8
Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7
Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8

Tous nos prix s’entendent en CHF et TTC

BRYN WILLIAMS
AT The Cambrian

Menu végétarien

ENTREES

Froid
Salade de poires grillées, fromage bleu local,
noix caramélisées 14
Asperges fraîches, ricotta au citron, jaune d'oeuf salé 18

Cru & Marinée
Céleri-rave rôti, stracciatella, oignon & persil 19

Chaud
Aubergine frite, miso blanc, concombre 16
Soupe de champignons de Paris, champignons marinés,
thym 14

DESSERT

Tarte Tatin aux pommes & glace au laurier 16
Banoffee pie, fève de tonka, chocolat, banane 20
Pavlova, orange, pistaches & eau de rose 15
Panna cotta à la noix de coco, ananas poché,
sorbet à la mangue 15
Cheesecake Muscovado, fraise, sorbet à la noix de coco 17
Assiette de fromages locaux, chutney épicé à la poire,
raisins, crackers au levain 25
Fait maison glaces – la boule 5
(vanille, laurier, chocolat)
Fait maison sorbet – la boule 5
(ananas, mangue, noix de coco)

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis de pommes de terre, fromage de montagne,
asperges et crème au safran 31
Chou Hispi, haricots borlotti, miso & tofu 29

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8
Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7
Pommes de terre rôties avec romarin & ail 9
Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8
Frites au fromage de truffe 14

Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC

BRYN WILLIAMS
AT The Cambrian

Menu végan

ENTREES

Froid
Salade de poires grillées, noix caramélisées 14
Asperges fraîches, avocat, citron vert, vinaigrette aux noix 18

Chaud
Aubergine frite, miso blanc, concombre 16
Soupe de champignons de Paris, champignons marinés, thym 14

DESSERTS

Panna cotta à la noix de coco, ananas poché, sorbet à la mangue 15
Fait maison sorbet – la boule 5
(ananas, mangue, noix de coco)

PLATS PRINCIPAUX

Chou Hispi, haricots borlotti, miso & tofu 29

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8
Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7
Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8

Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC