

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa 19.-
Légumes croquants / Croutons / Vinaigrette suisse / Graines
Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden
Crunchy vegetables / Croutons / Swiss vinaigrette / Seeds

Légèreté d'avocat au yaourt grec / Menthe / Concombre / Citron vert 32.-
Mousse de fromage frais / Focaccia aux herbes / chips de blé / Croutons
Lightness of avocados with Greek yoghurt / Mint / Cucumber / Lime
Fresh cheese mousse / Focaccia with herbs / wheat chips / Croutons

Salade fraîcheur / Pêches / Pastèque / Tomates variées / Pickels d'abricots 28.-
Grenade / Eclats de chèvre frais / Vinaigrette à la pêche
Fresh salad / Peaches / Watermelon / Assorted tomatoes / Apricot pickles
Pomegranate / Fresh goat slivers / Peach vinaigrette

Burratina au pesto / Courgettes grillées / Tomates colorées 36.-
Mousse Scamorza / Basilic / Tuile de blé
Burratina with pesto / Grilled zucchini / Coloured tomatoes / Scamorza mousse / Basil / Wheat biscuit

Poulpe ibérique au paprika fumé / Pommes de terre 42.-
Piperade de poivron au citron / Olives Taggiasche / Salicorne fraîche
Iberian octopus with smoked paprika / Potatoes / Pepper piperade with lemon
Taggiasche olives / Fresh sea asparagus

Ballotine de foie gras mi-cuit / Chutney de fraises basilic 46.-
Gastrique à la fraise / Figs / Brioche dorée
Half-cooked foie gras ballotine / Strawberry and basil chutney / Strawberry gastrique / Figs / Brioche

Carpaccio d'aubergines Graffiti à la truffe d'été « Estivum » 42.-
Légumes du soleil / Copeaux de Gouda
Graffiti eggplant carpaccio with summer truffle / Vegetables / Gouda slices

Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de fraises basilic 49.-
Gastrique à la Fraise / Figs / Brioche dorée
Pan-fried foie gras / Strawberry and basil chutney / Strawberry gastrique / Figs / Brioche

Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » ou Poget N°3 (6 pièces) 46.-
Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre
Gillardeau n° 3 or Poget n°3 Oysters (6 pieces) / Shallot vinegar / Lemon / Butter

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél. : +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch


ROMANTIK
HOTEL

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Please join us on TripAdvisor



Langoustines rôties (3 pièces) au beurre persillé / Pommes de terre au curcuma 82.-
Artichauts / Légumes glacés / Sauce vierge exotique

Roasted langoustines (3 pieces) with parsley butter / Potatoes with turmeric

Artichokes / Glazed vegetables / Exotic virgin sauce

Rouget Barbet en papillon de tapenade d'olives 46.-
Mousse de pommes de terre au citron vert et curcuma / Brocolis / Artichauts
Sauce vierge / Pignons

Red mullet with olive tapenade / Potato mousse with lime and turmeric

Broccoli / Artichokes / Virgin sauce / Pine nuts

Sole de Méditerranée en Meunière d'amandes 82.-

Semoule parfumée / Carottes / Brocolis / Poivrons marinés / Artichauts

Mediterranean sole meuniere with almonds / Flavoured semolina / Carrots

Broccoli / Marinated peppers / Artichokes

Poulpe mariné aux saveurs asiatiques / Tofu snacké / Citronnelle 58.-
Gingembre / Sésame / Brocolis / Soja frais et Salicorne / Coriandre

Marinated octopus with Asian flavours / Snacked Tofu / Lemongrass / Ginger / Sesame

Broccoli / Fresh soya and sea asparagus / Coriander

Filets de Perche du lac Léman façon Meunière 58.-
Ratatouille / Pommes Allumettes

Perch fillets from Lake Geneva meuniere style

Ratatouille / French fries

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-

Semoule parfumée / Poivrons à la Provençale / Fenouil safrané

Brocolis / Carottes glacées / Sauce vierge / Pignons

(2 pers. prix par pers.)

Sea bass in a salt crust / Flavoured semolina / Peppers Provençal / Saffron fennel

Broccoli / Glazed carrots / Virgin sauce / Pine nuts

Loup de ligne pour 3 personnes avec supplément de légumes à CHF. 16.-

Sea Bass for 3 people with vegetables supplement for CHF. 16.-

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél.: +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch


ROMANTIK
HOTEL

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Please join us on Tripadvisor



Nos viandes grillées :

Grilled meats

- **La côte de boeuf pour 2 personnes** **220.-**
Prime rib of beef for 2 people (prix pour 2 pers)
- **La brochette de côtelettes d'agneau aux épices douces** **64.-**
Lamb chops skewers with sweet spices
- **Le filet de boeuf** **78.-**
Beef fillet

Nos sauces au choix :

Choice of sauces

Supplément 8.-

- **Poivre vert frais** *Fresh green pepper*
- **Chanterelles** *Chanterelle*
- **Périgourdine** *Périgourdine*
- **Jus de viande aux abricots** *Apricot meat juice*

Accompagnements : Légumes de saison et pommes Darphins

Side dishes : Seasonal vegetables and pommes Darphin

Poitrine de canette piquée aux Abricots du Valais / Romarin **38.-**

Grenailles rôties / Tagliatelle de courgettes colorées / Jus de viande aux abricots

Duckling breast with apricots from Valais / Rosemary / Roasted potatoes

Colorful zucchini tagliatelle / Apricot meat juice

Pluma Ibérique snackée / Semoule parfumée / Aubergines croustillantes **68.-**

Légumes glacés / Mousse forestière / Sauce au poivre vert

Snacked Iberian pluma / Flavoured semolina / Crispy eggplants / Glazed vegetables

Forest foam / Green pepper sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel (pour 2 pers.) **96.-**

Caviar d'aubergines à la provençale / Tombée de légumes du soleil

aux épices douces / Maïs / Courgettes croquantes / Velouté de volaille / Röstis

"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust / Provencal eggplant caviare

Vegetables with sweet spices / Corn / Crunchy zucchini / Cream of poultry soup / Rösti

Poulet pour 3 personnes à CHF. 114.- / Chicken for 3 people at CHF. 114.-

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél. : +41/22/751 13 68 • Fax : +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch



*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

Please join us on TripAdvisor



LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day 12.- / 16.-

Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream

Moelleux au chocolat / Sorbet fraises des bois 20.-

Mousse de fraises et fruits rouges

Chocolate fondant / Wild strawberry sorbet / Strawberry and red fruits mousse

Crème brûlée fraise basilic / Eclats de chocolat blanc et fraises 18.-

Strawberry and basil crème brûlée / White chocolate slivers and strawberries

Melon en fraîcheur / Tartare melon menthe / Gel citrus 18.-

Sorbet melon Mousse de menthe / Spéculos

Melon / Melon tartare with mint / Citrus gel / Melon sorbet with mint / Speculos

Tarte tatin d'abricots / Miel et Gingembre / Glace aux herbes fraîches 18.-

Tarte Tatin with apricots / Honey and ginger / Fresh herbs ice cream

Clafoutis aux fruits rouges façon pain perdu / Glace vanille 20.-

Caramel beurre salé / Noix de Pécan

Red fruits clafoutis "French toast" style / Vanilla ice cream / Salted caramel / Pecan nuts

Parfait glacé à la cerise / Coulis Cherry 20.-

Crumble de chocolat blanc / Pistaches / Mousse grenadine

Cherry iced parfait / Cherry coulis / White chocolate crumble / Pistachios / Grenadine mousse

Le citron givré et son digestif Limoncello 20.-

Frosted lemon with its Limoncello liqueur

Déclinaison de Fromages / Mesclun 20.-

Chutney de fruits de saison / Toasts de pain de campagne

Cheeses selection / Mesclun / Chutney / Toasted farmhouse bread

Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.) 50.-

Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)

(prix pour 2 pers.)

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél.: +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch



*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*