

# LES PLATS

---

**Velouté de légumes et croûtons** 9.00  
*Vegetable soup with croutons*

**Salade Caesar** 24.00  
**Salade romaine, poulet, anchois, tomates, parmesan, croûtons, lard**  
*Caesar salad : Romaine salad, anchovies, tomatoes, parmesan cheese, croutons and bacon*

**Lasagne bolognaise** 20.00  
*Beef lasagna*

**Penne sauce tomate ou sauce crème et jambon** 15.00  
*Penne pasta with tomato sauce or ham and cream sauce*

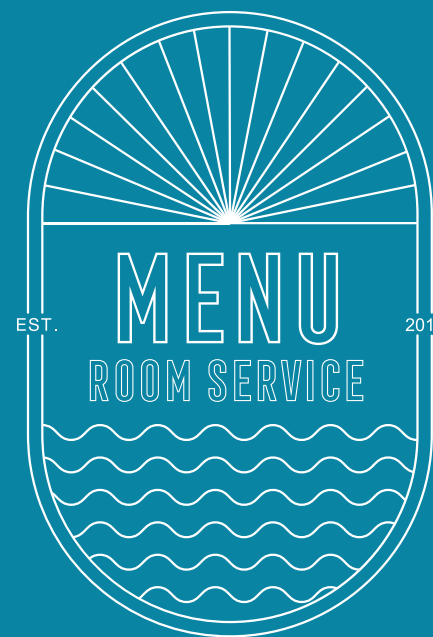
**Chana Masala**  
**Pois chiches, oignons, tomates, coriandre, ail, gingembre, épices, riz** 15.00  
*Chana Masala: chickpeas, onions, tomatoes, coriander, garlic, ginger, spices, rice*

# DESSERTS

**Panna cotta coulis à la clémentine** 9.00  
*Clementine Panna Cotta*

**Salade de fruits** 7.00  
*Fruit salad*

**Café gourmand** 10.00  
*Gourmet coffee*



Le menu room service est disponible 24h/24, un montant de CHF 9.- sera facturé pour chaque livraison

Durant les horaires de service (12h00 – 14h00 et 19h00 – 21h30), il est également possible de commander les mets de la carte restaurant

The room service menu is available 24/7, a delivery fee of CHF 9.- will be charged for each delivery

During the hours of service of the restaurant (12.00 to 02.00 pm and 07.00 to 09.30 pm) it is possible to order for the menu of our restaurant

*O'five*  
CAFÉ RESTAURANT | BAR

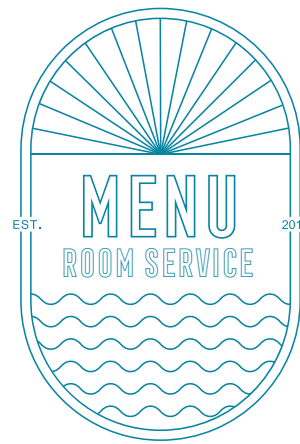
PANORAMA SUR LE LAC

# LES SOFTS

<b>Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Ramseier/Fusetea</b>	33 cl	<b>4.90</b>
<b>Jus de fruits Granini</b> (Abricot, Pêche, Poire, Tomate, Fraise)		<b>4.90</b>
<b>San Bitter/Kinley Fever Tree</b>	20 cl	<b>4.90</b>

# LES EAUX

<b>Perrier, Valsler</b>	33cl	<b>4.90</b>
<b>Valsler</b> plate ou pétillante	50cl	<b>4.90</b>
<b>Valsler</b> plate ou pétillante	75cl	<b>6.90</b>



# LES BIERES

<b>Feldschlössen sans alcool 0%</b>			<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Feldschlössen blonde</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>	<b>50cl</b>	<b>8.50</b>
<b>CAP 'Taine Mousse</b>	<b>25cl</b>	<b>8.50</b>	<b>33cl</b>	<b>7.90</b>
Blonde Lager / IPA (Nyon, Suisse)				
<b>Feldschlössen blonde</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>	<b>50cl</b>	<b>8.50</b>

# LES VINS AU VERRE

## Champagnes & Prosecco

<b>Prosecco</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>1dl</b>	<b>16.00</b>

## Vins rosés

<b>Gamay de Peissy, Domaine Les Perrières</b>	<b>1dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Côtes de Provence AOC, M-G grande cuvée</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>

## Vins rouges

<b>Gamay, Cave et Domaine Les Perrières</b>	<b>1dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Polisson, Domaine La Colombe 2021 (Biodynamie)</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Pinot Noir, Cave et Domaine Les Perrières</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Côtes du Rhône, Réserve Alain Jaume BIO 2020</b>	<b>1dl</b>	<b>8.00</b>

## Vins blancs

<b>Chasselas de Peissy, Cave et Domaine Les Perrières</b>	<b>1dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Pinot Blanc, Domaine de la Treille des Frères Dutruy BIO 2021</b>	<b>1dl</b>	<b>11.00</b>
<b>Chardonnay, Cave et Domaine Les Perrières</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Côtes du Rhône Viognier, Grand Veneur 2022 BIO</b>	<b>1dl</b>	<b>9.00</b>

