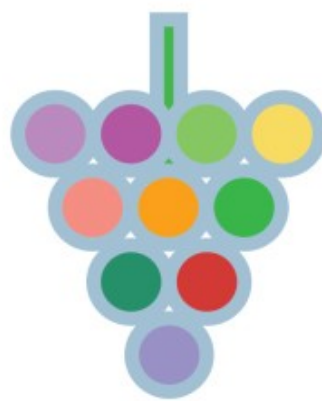


	blanc		
Villette Dame Claire	chasselas	Aran (Suisse)	dl 5. ²⁰
Guiseppe & Luigi	pinot grigio	Italie	dl 5. ⁴⁰
Domaine de Luc	chardonnay	France	dl 5. ⁶⁰
Do. de Chantemerle	chasselas	Tartegnin (Suisse)	dl 6. ⁰⁰
Médaille d'Or au Mondial du Chasselas en 2017			
Moinet	Prosecco DOC	Italie	dl 7. ⁰⁰
	rouge		
Trapiche	malbec	Argentine	dl 4. ⁹⁰
Toto Rosso	Piemonte DOC	Italie	dl 5. ⁷⁰
Domaine de Luc	Corbières	France	dl 6. ⁵⁰
Empreinte	merlot	La Côte (Suisse)	dl 7. ⁰⁰
	Rosé		
L'Albone	gamay	Vaud (Suisse)	dl 5. ²⁰
cave la rose d'Or	œil de Perdrix	La Côte (Suisse)	dl 6. ⁵⁰
famille Negrel	nuit blanche	Côte de Provence	dl 6. ⁰⁰



Le Raisin

maison fondée en 1624

Hôtel & Restaurant

suggestions du lundi au samedi

11h30 à 13h30

(selon disponibilité)

lunch

suggestion du jour 20.-

suggestion + petite salade 22.-

Planchette Apéro

Bresaola & Gruyère

19

Suggestions du moment

Salade campagnarde - 25

salade mesclun, oignons rouges, lardons, œuf dur, tomates cœur de bœuf, croûtons

Moules Marinière - 26

Bouchot, vin blanc, frites, citron, persil

Moules au curry - 27

Bouchot, vin blanc, crème, frites, crème curry Madras

Pasta demi-lune truffe - 29

Crème à la truffe estivale (pâtes farcies)

Pavé de thon à la Niçoise - 35

salade, oignons rouges, câpres, tomates cœur de bœuf, thon mi-cuit au sésame, avocats

Souris d'agneau - 38

herbes de Provence, polenta crémeuse, jus maison

Nos plats signatures

Filets de perche du Lac Léman - 46

frites, salade, sauce tartare maison

Féra Lémanique - 37

grillé à l'unilatéral, wok de légumes & épeautre

Tartare de bœuf Le Raisin - 38

aromatisé à la truffe, parmesan, roquette, pignons, toasts, frites

Tagliata de bœuf Suisse - 41

entrecôte, parmesan, roquette, frites, légumes de saison

Desserts maison

Crème brûlée

fabrication maison
vanille Bourbon

11

Café gourmand

4 assortiments du jour
fabrication maison

14

Gât O' chocolat

Fabrication maison
glace vanille Bourbon

12

Tarte tatin

Double crème de Gruyère
Boule Vanilla Dream

13

Pavlova

meringue maison
double crème de Gruyère
fruits rouges

15

Glaces MÖVENPICK

Vanilla Dream
Swiss Chocolate
Espresso Croquant (contient des Noix)
Caramelita
Strawberry
Chocolate & salted Caramel
Stracciatella
Passion Fruit & Mango
Lemon & Lime
Apricot

la boule 4.- avec chantilly + 1.50

Dernière commande à 14h15 / 21h45

service & taxe sur la valeur ajoutée 7.7 % inclus

Nous pouvons également vous proposer notre menu spécial « LA CHASSE »



Kid Menu

Kid steak - 12

accompagnement frites

Kid Carbonara - 12

à la crème

N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies. Notre personnel est à votre écoute !

Entrées

Salade mêlée - 9

crudités, sauce salade maison

Soupe thaï - 13

lait de coco, champignons black Fungus, crevettes

Velouté de Potimarron - 13

châtaignes, double crème de Gruyère

Chèvre chaud (entrée) - 16

salade, feuille de brick, noix, pommes

Foie gras de canard - 25

Foie gras mi-cuit, confiture de figues

Incontournables

Chèvre chaud (plat) - 28

salade, crudités, feuille de brick, pommes, noix

Spaghettis Carbonara - 24

poivre du moulin, crème, lardons, jaune d'œuf

Burger Le Raisin - 25

salade, oignons confits, cornichons, frites (supplément cheddar ou bacon + CHF 2.-)

Ravioli farcies aux aubergines - 27

parmesan, roquette, sauce tomates

Végan Burger (végan) - 26

salade, oignons confits, cornichons, frites