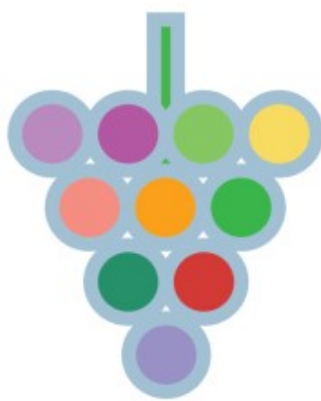


blanc			
Villette Dame Claire	chasselas	Aran (Suisse)	dl 5. ⁵⁰
Guiseppe & Luigi	pinot grigio	Italie	dl 5. ⁴⁰
Domaine de Luc	chardonnay	France	dl 5. ⁶⁰
Do. de Chantemerle	chasselas	Tartegnin (Suisse)	dl 6. ⁰⁰
<small>Médaille d'Or au Mondial du Chasselas en 2017</small>			
Moinet	Prosecco DOC	Italie	dl 7. ⁰⁰
rouge			
Trapiche	malbec	Argentine	dl 5. ⁰⁰
Salento	Primitivo	Italie	dl 7. ⁰⁰
Domaine de Luc	Corbières	France	dl 6. ⁵⁰
Empreinte	merlot	La Côte (Suisse)	dl 7. ⁰⁰
Rosé			
L'Albone	gamay	Vaud (Suisse)	dl 5. ⁴⁰
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 vendredi

11h30 à 14h00

(selon disponibilité)

lunch

suggestion du jour 20.-

suggestion + petite salade 22.-

Apéro

Mezze

Houmous & Tzatziki

14

Suggestions du moment

Salade Niçoise - 27

thon, œuf dur, haricots verts, tomates, olives, poivrons

Salade César le Raisin - 28

poulet pané, œuf dur, parmesan, croûtons, bacon grillé, sauce césar Le Raisin, salade Romaine

Salade Landaise - 32

magret de canard, foie gras poêlé, croûtons, haricots verts, tomates

Salade Campagnarde - 25

salade mesclun, oignons rouges, lardons, œuf dur, tomates, croûtons

Tartare de Saumon - 34

avocats, échalotes, huile d'olive citronnée, toasts, frites

Vitello Tonnato - 36

tranches de noix de veau, sauce Vitello, frites, câpres, roquette

Nos plats signatures

Filets de perche du Lac Léman - 46

frites, salade, sauce tartare maison

Entrecôte de bœuf Parisienne - 37

sauce au poivre, légumes du jour, frites

Tartare de bœuf Le Raisin - 38

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

Ceviche (plat) - 37

tartare de bar en cubes oignons rouges, piment d'Espelette, coriandre, wok de légumes & épeautre

Desserts maison

Crème brûlée

fabrication maison
vanille Bourbon

12

Café gourmand

4 assortiments du jour
fabrication maison

14

Moelleux au chocolat

fabrication maison
glace vanille Bourbon

13

Tarte tatin

Double crème de Gruyère
Boule Vanilla Dream

13

Glaces MÖVENPICK

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

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
carte des coupes de glaces « Mövenpick »



Kid Menu

Kid steak - 12

accompagnement frites

Kid Pasta - 12

tagliatelles, saumon à la crème

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

Entrées

Salade mêlée - 10

crudités, sauce salade maison

Gaspacho Andalou - 13

tomate, basilic, croûtons

Mozzarella di Burrata - 18

tomates, pesto, roquette

Salade chèvre chaud (entrée) - 16

salade, pommes, noix, feuille de brick

Ceviche (entrée) - 19

oignons rouges, piment d'Espelette, coriandre

Incontournables

Pavé de thon - 35

thon mi-cuit au sésame, wok de légumes & épeautre

Salade chèvre chaud (plat) - 28

salade, crudités, pommes, noix, feuille de brick

Tagliatelles le Raisin - 24

saumon à la crème

Burger Le Raisin - 25

salade, oignons confits, cornichons, frites
(supplément cheddar ou bacon + CHF 2.-)
(supplément fromage de chèvre + CHF 4.-)

Carpaccio de bœuf - 22

parmesan, roquette, huile d'olive, frites

Végan Burger (végan) - 26

salade, oignons confits, cornichons, frites