

Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal



Notre Voyage Culinaire

OUVERT DE 12H00 À 14H00
ET 19H00 À 22H00

FAIT MAISON



Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam

Poissons : Méditerranée

Black Cod : Atlantique

Thon : Vietnam

Coquillages : Italie et France

Veau : Suisse

Canard : France

Bœuf : Uruguay et Italie

Poulet : Suisse et France

Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances.



Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Gouûts d'Introduction

«Les premières notes de notre
symphonie culinaire»

TRILOGIE DE FOIE GRAS

TERRINE...
CRÈME BRÛLÉE...
MOUSSE...

GELÉ DE PRUNEAUX ET PAIN BRIOCHE

CHF 38.-

NOIX DE SAINT-JACQUES EN VESTE DE LARD D'ARNAUD

DÉCLINAISON DE COURGE & POUDRE DE RÉGLISSE

CHF 32.-

NOTRE PARMIGIANA DE COURGETTES



MILLEFEUILLE & PROVOLONE DEL MONACO

CHF 28.-

SOUPE DE BLETTES ET TOMATES



PARFUMÉ SOJA & MISO

CHF 26.-



Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Saveurs de la Dolce Vita

*« Notre Amour & notre Passion
en suivant nos traditions »*

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS

SAUCE AU BEURRE & SAUGE
ECLATS DE GRANA

CHF 28.-

TAGLIOLINI À LA TRUFFE

CRÈME PARMESAN, TRUFFE ET SES LAMELLES

CHF 38.-

LINGUINE À LA PIZZAIOLA

CARPACCIO DE BŒUF, SABAYON & PECORINO

CHF 36.-

RISOTTO AU HOMARD

MANTECATO À LA BISQUE ET SA CHAIR
ACCOMPAGNÉ DE SON HOMARD ENTIER SERVI À
PART.

CHF 49.- PAR PERSONNE

SERVI POUR 2 PERSONNES



Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Trésors de la mer

*« L'essence de l'océan
dans chaque plat »*

PAVÉ DE BLACK COD (MORUE CHARBONNIÈRE)

FUMET DE POISSON RÉDUIT
ARTICHAUT EN CRÈME ET FARCI

CHF 49.-

CALAMARS GLACÉS FARCIS DE BROCOLI, POMMES DE TERRE ET PROVOLA

DIFFÉRENTS ACCOMPAGNEMENTS DE SA FARCE

CHF 49.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

LÉGUMES AU BEURRE ET POIVRE
POMMES DE TERRE AU FOUR
SAUCE HOLLANDAISE

ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES

30 minutes de préparation

CHF 60.- PP



Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal

Et pourquoi pas le Cadre et sa viande?

PINTADE FARCIE À LA TRUFFE

PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET CAROTTES BABY

CHF 54.-

CARRÉ ET POITRINE D'AGNEAU

JUS DE VIANDE

TOPINAMBOUR EN DEUX CONSISTANCES

BOULE DE GLACE AU BASILIC

CHF 56.-

TOURNEDOS DE BŒUF D'HERENS

FUMÉ AUX HERBES

POMMES DE TERRE ET VARIATIONS D'ÉPINARDS

JUS DE VIANDE

CHF 58.-

CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA » SUR PIERRADE

SAUCE BÉARNAISE

FRITES, ANNEAUX D'OIGNON & LÉGUMES

CROUSTILLANTS

ENVIRON 1,2KG POUR 2 PERSONNES

CHF 80.- PP



Hiver 2025 - 2026



Le Cadre Royal

L'Ultême Gourmandise dans le Cadre

*« La douceur qui sublime la fin
de votre voyage de saveurs »*

BABÀ RÉVISITÉ

CRÈME À LA VANILLE ET COMPOTE EXOTIQUE

CHF 21.-

FONDANT AU CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT DE CAMEL

GLACE AUX FRUITS ROUGES

CHF 21.-

STRUDEL AUX POMMES REVISITÉ

RAISINS ET POMMES

SAUCE À LA CANNELLE & GLACE À LA VANILLE

CHF 21.-

CAFÉ GOURMAND

MIGNARDISES ET VERRINE DE TIRAMISÙ

CHF 18.-

