

LA TABLE DU BAR THE WOODWARD

POUR PATIENTER | STARTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIES DES FRÈRES ALCALA Plate of charcuterie of the Alcala brothers	29	🍷	✓ LES CRUDITÉS D'HERMANCE, CONDIMENT AUX HERBES PILÉES Crudités from Hermance, ground salad condiment	18
🍷 ✓ PORTOBELLO, CORIANDRE DE GENÈVE, GRUYÈRE AOP SUISSE Portobello, Geneva coriander, Swiss PDO Gruyère	21		✓ DAIKON CAKE, CHOUX KALE, MISO LÉMANIQUE Turnip cake, kale, Lemman miso	21
LANGOUSTINE CROMESQUIS, PIMENT DOUX DU CANTON DE GENÈVE, BOURRACHE Langoustine croquettes, sweet pepper, borage	33		CAVIAR IMPÉRIAL, CONDIMENTS, BLINIS Caviar Imperial, condiments, blinis	30g 129 100g 299

LES INCONTOURNABLES DU WOODWARD THE HIGHLIGHTS OF THE WOODWARD

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ Caesar salad with grilled chicken	38
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CONDIMENTS ET TOASTS Scottish smoked salmon, condiments and toasts	36
CLUB VÉGÉTARIEN ou VOLAILLE Vegetarian or poultry club	38
CHEESEBURGER, SUCRINE, FRITES Cheeseburger, sucrine, french fries	38
🍷 SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus	48
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, SUCRINE, FRITES Beef tartare, sucrine, french fries	42
PENNES OU SPAGHETTIS SAUCE AU CHOIX : TOMATE, BOLOGNAISE, PESTO Pennes or spaghetti pasta with the sauce of your choice: Tomato, bolognese, pesto	35
PENNES AU HOMARD Penne with lobster	52
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, TOMATES RÔTIES, ROQUETTE ET PARMESAN Viennoise escalope of veal, roast tomatoes, rocket and parmesan	54

A PARTAGER OU PAS TO SHARE OR NOT

SOLE ENTIÈRE DE PETIT BATEAU, MEUNIÈRE OU GRILLÉE, SAUCE VIERGE Whole freshly caught sole cooked meunière style or grilled, sauce vierge	79
ENTRECÔTE DES ALPAGES SUISSES, SAUCE BÉARNAISE, POMMES GRENAILLES DU VALAIS 300g	55
Swiss alpine rib steak, Bearnaise sauce, 600g baby potatoes from the Valais Temps d'attente de 30 minutes pour une cuisson à point 30-minute waiting time for your meat to be cooked medium	98

GARNITURES SIDES

🍷 SALADE D'ÉPINARDS AU WASABI Spinach salad with wasabi	
🍷 🍷 LÉGUMES VERTS Green leafy vegetables	
🍷 POMMES FRITES French fries	
✓ POMMES PURÉE Potato purée	
FROMAGE ✓ CHEESE	23
SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAINS Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread	
DESSERTS ✓	21
🍷 LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double cream de la gruyère, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander	
🍷 🍷 LE RIZ : RIZ AU LAIT PARFUMÉ À LA FEUILLE DE COMBAWA, MOUSSE LÉGÈRE & OPALINE CROQUANTE Rice pudding flavoured with combawa leaf, light mousse & crunchy opaline	
🍷 LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma	
LA TARTE EXOTIQUE : CRÈMEUX AU FRUIT DE LA PASSION, YAOURT COCO & MANGUE FRAÎCHE AU CITRON VERT Creamy passion fruit, coconut yoghurt & fresh mango with lime	
CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN : chocolat noir café pistache myrtille framboise vanille lait de riz vegan ice cream & sorbet: dark chocolate coffee pistachio blueberry raspberry vanilla rice milk	
LA FORÊT NOIRE DE PAUL CASTRISCHER, RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1964 (LAIT OU NOIR) Black forest cake from paul castrischer, original recipe since 1964 (milk or dark)	

🍷 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN 🍷 VEGAN / VEGAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH-SCO), OMBLE CHEVALIER (CH-FR), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH-FR), BŒUF (CH-FR), VEAU (CH-FR)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH-SCO), ARCTIC CHAR (CH-FR), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH-FR), BEEF (CH-FR), VEAL (CH-FR)