

# THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

## *Restaurant Menu*

Le restaurant Mansard incarne une cuisine suisse moderne.  
Sous la direction du jeune chef Tom Walter, les menus sont  
élaborés autour de produits locaux et de saison.  
Un lieu où savourer, se rencontrer et se faire plaisir.



*The Mansard Restaurant stands for modern Swiss cuisine.  
Under the direction of young head chef Tom Walter, menus  
are crafted around seasonal and local products.  
A place to enjoy, meet and indulge.*





## SNACKS | *SNACKS*

**OLIVES, FROMAGE, NOIX | *OLIVES, CHEESE, NUTS*** 8

**BRUSCHETTA** avec antipasti | *with antipasti* 9



## SALADE | *SALAD*

 **SALADE MANSARD | *MANSARD SALAD*** 22

Salade Mansard avec vinaigrette balsamique, pickles maison, tomates cerises, concombre, croûtons et champignons

*Mansard salad with balsamic dressing, homemade pickles, cherry tomatoes, cucumber, croutons and mushrooms*

**SALADE CÉSAR | *CAESAR SALAD*** 28

Laitue romaine, parmesan, croûtons, bacon, ciboulette

*Romaine lettuce, parmesan, croutons, bacon, chives*

**AVEC POULET | *WITH CHICKEN*** 38

**SALADE ESTIVALE AUX CREVETTES | *SUMMER SALAD WITH PRAWNS*** 34

Melon, nectarine, avocat, tomates, sauce beurre à l'estragon

*Melon, nectarine, avocado, tomatoes and light tarragon butter sauce*

 **TOMATES & BURRATA | *TOMATOE & BURRATA*** 24

Tomates colorées, pignons grillés, dressing maison, huile d'olive, burrata, herbes fraîches

*Mixed tomatoes, roasted pine nuts, house dressing, olive oil, burrata and fresh herbs*

**SALADE NIÇOISE | *NIZZA SALAD*** 28

Thon, haricots, pommes de terre, œuf

*Tuna, beans, tomatoes, potatoes, egg*



## ENTRÉES | *STARTERS*

### CARPACCIO DE BŒUF | *BEEF CARPACCIO* ⑧ 26

Roquette, parmesan, huile d'olive, balsamique | *Rocket, parmesan, olive oil, balsamic vinegar*

### «BEEF IN THE GREEN» 32

Tartare de bœuf LUMA, crème de ricotta, herbes, servi avec pain toasté

*LUMA Beef tartar, ricotta cream, herbs, served with toast*

### TARTARE DE THON Ponzu | *TUNA TARTARE Ponzu* ⑧ ⑨ 28

Huile d'olive, vinaigrette au citron, oignons de printemps | *Olive oil, lemon vinaigrette, spring onion*

## ENTRÉES CHAUDES | *WARM APPETIZERS*

### 🌿 STEAK DE CAROTTE | *CARROT STEAK* ⑧ 14

Carotte braisée, crumble, purée de carottes et vinaigrette

*Braised carrot, crumble, carrot purée and vinaigrette*

### 🌿 TORTELLINI AU BEURRE DE SAUGE | *TORTELLINI WITH SAGE BUTTER* 22

Ricetta Valeggio, beurre au citron, pignons, parmesan

*Ricetta Valeggio, lemon butter, pine nuts, parmesan*

### 🌿 GASPACHO DE TOMATES | *TOMATO GAZPACHO* ⑧ 18

Tomates, basilic frais | *Tomatoes, fresh basil*

## PÂTES | *PASTA*

### 🌿 SUMMER GNOCCHI 28

Gnocchis maison aux courgettes et pesto d'épinards

*Homemade gnocchi with zucchini and spinach pesto*

### 🌿 ALPINE GNOCCHI 32

Gnocchis maison à l'espuma de fromage | *Homemade gnocchi with cheese espuma*

### 🌿 PAPADELLE 28

avec des tomates cerises, huile d'olive, basilic et burrata

*with cherry tomatoes, olive oil, basil and burrata*

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

**SUPRÊME DE POULARDE DE MAÏS | CORN-FED CHICKEN SUPREME** 36  
à l'ail, au romarin et à l'huile d'olive | *with garlic, rosemary and olive oil*

**THE SMASH** 28  
Burger de bœuf spécial, frites, oignons grillés, tomate, salade  
*Beef burger special, French fries, roasted onions, tomato, lettuce*

«TOM»-A-HAWK pour deux | *for two* 168  
avec Chimichurri | *with Chimichurri*

**ENTRECÔTE DE BOEUF | BEEF ENTRECÔTE** 44  
Oignons grillés, ciboulette | *Crispy onions, chives*


**JOUE DE VEAU | VEAL CHEEKS** 48  
Sauce, oignons frits, ciboulette | *Sauce, crispy onions, chives*

**GOULASCH DE BŒUF | BEEF GOULASH** 38  
Herbes, jus au vin rouge, échalotes | *Herbs, red wine sauce, shallots*

**FILET DE TRUITE SAUMONÉE | SALMON TROUT FILLET** 39  
Beurre blanc, huile verte aux herbes | *Beurre blanc, green herb oil*

**POULPE | OCTOPUS** 42  
Poêlé, huile de paprika, ail, zeste de citron | *Pan-fried, paprika oil, garlic, lemon zest*

**SOLE | SOLE** 78  
Beurre citronné à la sauge | herbes | *sage-lemon butter, herbs*

 **STEAK DE BETTERAVE | BEETROOT STEAK** 32  
Purée de betterave, crumble de sésame | *Beetroot purée, sesame crumble*

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Deux accompagnements sont inclus dans le prix | *Two side dishes are included in the price*

Salade verte | *Green salad* 8

Riz | *Rice* 8

Gnocchi 8

Purée de pommes de terre | *Potatoe purée* 8

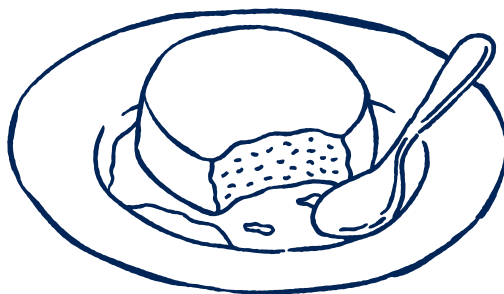
Épinards | *Spinach* 8

Chou-fleur, amandes | *Colliflower, almond* 8

Légumes du marché | *Market vegetables* 8

## DESSERTS

<b>CHEESE CAKE</b>	<b>18</b>
Coulis de framboises, glace vanille <i>Raspberry coulis, vanilla ice cream</i>	
<b>TARTE TATIN</b>	<b>22</b>
Crumble de pomme, double crème de Gruyère, glace vanille <i>Apple crumble, Gruyère double cream, vanilla ice cream</i>	
<b>CRÊME BRÛLÉE</b> ☼	<b>16</b>
Vanille, croûte de caramel croustillante, fruits rouges frais <i>Vanilla, crispy caramel crust, fresh berries</i>	
<b>TIRAMISU</b>	<b>18</b>
Biscuits à la cuillère, crème de mascarpone, café <i>Ladyfingers, mascarpone cream, coffee</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> ☼	<b>16</b>
Chocolat noir, fleur de sel <i>Dark chocolate, fleur de sel</i>	
<b>GLACES</b> 1 boule   1 scoop ☼	<b>4.50</b>



## DÉCLARATION | *DECLARATION*

Porc, poulet, canard, bœuf, veau, saumon : Suisse

*Pork, chicken, duck, beef, veal, salmon: Switzerland*

Sole : pêche en mer du Nord / Atlantique, Pays-Bas, Belgique

*Sole: North Sea/Atlantic fishing, the Netherlands, Belgium*

Poulpe : Méditerranée, Espagne/Portugal

*Octopus: Mediterranean, Spain/Portugal*

☞ = Sans gluten | *Gluten-free*

① = Sans lactose | *Lactose-free*

🌱 = Végétarien | *Vegetarian*

🍃 = Végan | *Vegan*

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse.

*All our bread and baked goods are sourced in Switzerland.*

## GOOD TO KNOW

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez informer notre équipe de service.

*In case of allergies or food restrictions, please inform our service team.*

# THE MANSARD

RESTAURANT & BAR



[MIROHOTELS.COM/THE-MANSARD](https://mirohotels.com/the-mansard)  
[@THEMANSARDGSTAAD](https://twitter.com/ThemansardGstaad)