



# LES MAGNOLIAS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE & DIÉTÉTIQUE

## ENTRÉES - STARTERS

Salade mêlée du jour — *Mixed salad of the day* : entrée 8.00 / plat 16.00

Salade verte — *Green salad* : 12.00

Salade fraîcheur (Jambon cru, gruyère, tomates cerise, olives) : entrée 12.00 / plat 21.00

*Fresh Italian salad (Raw ham, gruyere cheese, cherry tomatoes, olives)*

\*Saumon mariné maison et ses blinis — *Home-made marinated salmon with blinis* : entrée 14.00 / plat 22.00

Saladine viande séchée, copeaux de Grana Padano et avocat — *Saladine with dried meat, Grana Padano shavings and avocado* : 22.00

\*Terrine de foie gras maison - selon arrivage — *Homemade foie gras terrine - depending on arrivals* : 26.00

Tomate et mozzarella di bufala — *Tomato and mozzarella di bufala salad* : entrée 14.00 / plat 22.00

## SOUPES - SOUPS

Crème de légumes — *Cream of vegetable soup* : 12.00

## PÂTES - PASTA

Garganelli au saumon fumé et gambas — *Garganelli with smoked salmon and prawns* : 38.00

Pâtes aux champignons — *Pasta with mushrooms* : 32.00

## VÉGÉTARIEN & ENFANTS VEGETARIAN & KIDS

Tofu au basilic nappé d'une sauce tomate avec légumes du jour — *Tofu with basil and tomato sauce with vegetables of the day* : 28.00

Nuggets de poulet et pommes frites — *Chicken nuggets with French fries* : 18.00

Penne au beurre ou sauce tomate — *Penne with butter or tomato sauce* : portion enfants 16.00 / portion adulte 22.00

Le Chef Pascal et sa brigade vous souhaitent un bon appétit

## POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

Sole meunière — *Sole Meunière* : 42.00

Filet de dorade sauce au Chasselas — *Filet of sea bream with Chasselas sauce* : 38.00

## VIANDES - MEAT

\*Tartare de bœuf, frites et salade — *Beef tartar, chips and salad* : 38.00

Filet de bœuf, fondue d'échalotes — *Beef fillet, shallot fondue* : 130gr. 42.00 / 180gr. 47.00

Emincé de veau minute aux champignons — *Sliced veal with mushrooms* : 42.00

Côtes d'agneau à l'ail des ours — *Lamb chops with wild garlic* : 40.00

Blanc de poulet à l'orange, miel et épices — *Chicken breast with orange, honey, and spices* : 32.00

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement. Merci de vous adresser au Maître d'hôtel pour connaître la garniture du jour.  
*All our dishes are served with a side dish. Please ask the Maître d'hôtel to know the garnish of the day.*

## DESSERTS - DESSERTS

\*Crème brûlée au caramel et fleur de sel — *Crème brûlée with caramel and fleur de sel* : 12.00

\*Fondant au toberlone et boule de glace vanille — *Toblerone fondant and vanilla ice cream scoop* : 12.00

Tartelette aux fruits — *Fruit tartlet* : 12.00

Coupe de glace — *Ice cream cup* : 12.00

Sélection de fromages — *Cheese selection* : 16.00

\*PRODUIT DE FABRICATION MAISON — \*HOMEMADE PRODUCT

Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Dear customer, Should you have any question, our staff will be happy to provide more information of the ingredients of our dishes that may cause allergies or intolerances.*

RESTAURANT LES MAGNOLIAS • HOTEL DU GRAND LAC EXCELSIOR • RUE DU BON PORT 27 • CH-1820 MONTREUX • TEL. +41 (0)21 966 57 57 • FAX +41 (0)21 966 57 58 • [HOTELXCELSIORMONTREUX.CH](http://HOTELXCELSIORMONTREUX.CH)

PRIX EN FRANCS SUISSES, TVA À 7.7% ET SERVICE INCLUS. SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS. NUMÉRO TVA: CHE-108.033.280