

# À la carte

## ENTRÉES FROIDES

	PRIX / PERS.
Asperges vertes, jambon cru et sa fine vinaigrette au balsamique (de mars à juin)	21.50
Crémeuse mozzarella di Buffala à l'huile de basilique et sa variation de tomates	21.50
Carpaccio de bœuf à la roquette et vinaigre balsamique aux copeaux de parmesan	22.00
Tartare de saumon de Norvège parfumé aux saveurs orientales	22.00
Terrine du Signal de Bougy et sa saladin de saison	19.00
Salade de mesclun, tomme crémeuse poêlée	19.00

## ENTRÉES CHAUDES

	PRIX / PERS.
Cassolette de fricassée de champignons à la crème et ses croutons à l'huile d'olive	19.00
Gratin de Saint-Jacques à la crème de safran	21.00
Brochette de gambas épicée sur son lit de ragout de légumes	21.00
Feuilleté de fruits de mer aux pointes d'asperges et sa sauce hollandaise (de mars à juin)	21.00

## POISSONS

	PRIX / PERS.
Filets de perche meunière, sauce tartare, pommes nature, sélection de nos primeurs	38.00
Pavé de saumon à la plancha et sa sauce à l'aneth, timbale de riz pilaf, légumes du moment	35.00
Filet de truite rosé au beurre blanc et aux amandes grillées, pommes nature persillées, composition de bouquet de légumes	35.00

## VÉGÉTARIEN

	PRIX / PERS.
Escalope de légumes panée et garniture	25.00

## VÉGAN

	PRIX / PERS.
Sauté de pâtes aux légumes du moment	25.00

## VIANDES

	PRIX / PERS.
Tendre filet de poulet, sauce aux champignons, jardinière de légumes, pommes de terre grenailles au four	28.00
Roast-beef froid, sauce tartare, saladin du moment, pommes country	36.00
Médailon de veau de nos prairies cuisson basse température et son jus corsé au citron, gratin dauphinois, sélection de légumes de nos primeurs	38.00
Jambon à l'os, sauce madère, gratin dauphinois, haricots verts sautés au beurre	28.00
Entrecôte double basse température cuit rosé et son beurre café du Signal de Bougy, pommes de terre William's, gondole de légumes grillés de saison	38.00
Emincé de veau à la zurichoise à la fine crème de champignons, galettes de rösti, choix de légumes de saison	38.00
Jarret de bœuf braisé grande tradition, pressé de pommes de terre à l'huile de truffe, fagot de haricots verts	35.00

## CHASSE

	PRIX / PERS.
Tournedos de cerf lardé, cuisson basse température cuit rosé, garniture royale de chasse*, spätzli au beurre	45.00

\*Garniture royale de chasse: poire au vin, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, flan de courge, confiture aux airelles

## DESSERTS

	PRIX / PERS.
La poire, mousse de poire au cœur tendre aux amandes	12.00
Truffons à la ganache de chocolat intense et cœur meringue croquant	12.00
Crème brûlée à la vanille bourbon à l'ancienne tradition	12.00
Mousse au chocolat toberone et copeaux de chocolat blanc	10.00
Salade de fruits frais	10.00
Café gourmand du Signal de Bougy	12.00

# Buffets

## COUNTRY GRILL

### Buffet froid

Variante de crudités, salade de lentilles, salade grecque, taboulé à la menthe, tomates mozzarella au basilic, salade coleslaw, salade Parmentier, salade de pâtes, salade mexicaine

### Buffet chaud

Poitrine de bœuf braisée, spare ribs à la texane, mini burgers, sticks de poulet, suprême de saumon à l'aneth, maïs grillés, country potatoes, assortiment de légumes grillés, sauce yogourt, sauce barbecue, sauce vierge au chili (chimichurri)

### Desserts

Mini cheesecake aux fruits, crazy carotte cake, Rooky Road chocolat, assortiment de fruits frais coupés

CHF 69.-  
/ PERS.

## GRILLADES

### Buffet froid

Variante de crudités, salade de lentilles, salade grecque, taboulé à la menthe, tomates mozzarella au basilic, salade coleslaw, salade Parmentier, salade de pâtes, salade mexicaine

### Buffet chaud

Filets de volaille, côtes d'agneau, tranches de porc, gambas, chipolata de veau, merguez, légumes grillés, pommes de terre en robe des champs, sauce yogourt, sauce barbecue, sauce vierge au chili (chimichurri)

### Desserts

Assortiment de fruits frais coupés, mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée à la vanille de Madagascar

CHF 69.-  
/ PERS.

## EDELWEISS

### Buffet froid

Variante de crudités, salade de cornettes au cervelas, salade de blé aux saveurs du jardin, poireaux à la vinaigrette, lentilles à la moutarde, rémoulade de choux, salade feuilles de saison, salade de pommes de terre

### Buffet chaud

Rôti de porc vendangeur, émincé de veau à la zurichoise, steak haché de bœuf façon bouchère à la raclette, filet de saumon aux épinards dans sa croûte feuilletée, galettes de rösti, gratin de légumes, tomates au four

### Desserts

Tarte à la crème, meringues à la crème de gruyère, mini carac, assortiment de fruits frais coupés

CHF 69.-  
/ PERS.

## MÉDITERRANÉE

### Buffet froid

Variante de crudités, taboulé à la menthe, tomates mozzarella au basilic, salade de pâtes curry banane, salade grecque, pois chiches Casablanca, salade de riz à l'andalouse, salade macédoine au thon, salade parmentier

### Buffet chaud

Entrecôte de bœuf double sauce café Signal de Bougy, poulet grillé au citron, rôti de porc piqué aux pruneaux, pavé de saumon à la sicilienne, mini kebab de poulet, pommes de terre grenaille au four et fines herbes, légumes grillés (poivrons, courgettes, aubergines), tomates au four

### Desserts

Tartelettes au citron meringuées, baklava tradition, fondant au chocolat et caramel beurre salé

CHF 69.-  
/ PERS.

## BUFFET DE NOËL

### Buffet d'entrées froides et chaudes

Focaccia au gruyère corsé, terrine de coquilles Saint-Jacques au citron vert, beignets de crevettes, cygne en pain surprise, salade de taboulé, salade grecque, salade russe, crudités variées, salade verte

### Buffet chaud

Volaille du pays et sa délicate farce aux marrons, osso bucco à la milanaise façon grande tradition, poitrine de bœuf de nos prairies braisée aux épices de Noël, saumon entier sur lit d'épinards et sa croûte feuilletée, galettes de légumes et jardinière d'hiver

### Desserts

Torta de la nona, mandarine givrée, biscuits de Noël, bûche de Noël forêt noire

CHF 69.-  
/ PERS.



## Apéritifs



### VERRE DE L'AMITIÉ

Vin blanc, rosé et rouge de la région  
2.5 dl par personne

Sélection de jus de fruits, eau minérale  
Flûtes au beurre  
Olives et chips  
Malakoff du Signal

CHF 22.-  
/ PERS.

### APÉRITIF GOURMET

Vin blanc, rosé et rouge de la région  
2.5 dl par personne

Sélection de jus de fruits, eau minérale  
Montadito Pata Negra (baguette toastée et jambon espagnol Pata Negra)  
Tartare de saumon  
Croustade de tête de moine  
Malakoff du Signal

CHF 35.-  
/ PERS.

### APÉRITIF GOURMAND

Vin blanc, rosé et rouge de la région  
2.5 dl par personne

Sélection de jus de fruits, eau minérale  
Bâtonnets de légumes et de Gruyère  
Olives et chips  
Focaccia au fromage  
Malakoff du Signal

CHF 30.-  
/ PERS.

# Cocktails

## LUNCH GOURMAND

CHF 51.-  
/ PERS.

Filet de saumon en belle vue

Plateaux de charcuterie (roast-beef, viande séchée, jambon cru, rôti de dinde tranchée)

Plateaux de fromages de nos régions

Dips de légumes

Duo de canapés et mini sandwiches

Assortiment de pains

### Desserts

Sélection de petits fours tradition du Signal de Bougy

## COCKTAIL EDELWEISS DE LA RÉGION

CHF 51.-  
/ PERS.

9 pièces salées, 4 pièces sucrées

Brochette de quetsches au lard croustillant du Valais

Croustillant de tomates au jambon grand cru Helvetia

Verrine de compote de betteraves et mousse de fromage frais à la roquette

Mini ramequin au fromage

Mini croissant au jambon

Roulade de viande séchée et gruyère

Mini poêlée de rösti Bernois

Terrine traditionnelle du Signal de Bougy

Perles du lac « mini Malakoff »

### Desserts

Sélection de petits fours tradition du Signal de Bougy

## COCKTAIL TERRE ET MER

CHF 51.-  
/ PERS.

8 pièces salées, 4 pièces sucrées

Tartare de saumon et son caviar

Cuillère de tartare de bœuf

Brochette de tomates et mozzarella

Duo de tomates et parmesan en verrine

### Pièces chaudes

Brochette de crevettes au citron vert

Nems de légumes

Yakitoris de poulet caramélisés sauce soja

Malakoff du Signal de Bougy

### Desserts

Sélection de petits fours tradition du Signal de Bougy

## COCKTAIL MONTADITO

CHF 51.-  
/ PERS.

Une délicieuse déclinaison de produits inspirée de la gastronomie espagnole.

Des ingrédients d'exception déposés sur une base composée d'un pain parfaitement toasté, agrémenté d'huile d'olive.

Jambon ibérique

Chorizo ibérique

Anchois marinés

Fromage manchego

Tartare de bœuf

Tartare de saumon

Poulpe à la galicienne

Gaspacho andalou

### Desserts

Sélection de petits fours tradition du Signal de Bougy