

Entrée

Soupe minestrone	14.00
Salade verte	11.00
Salade mêlée	13.00
Salade aux crottins de Chavignol et figue rôtie	19.00
Ballotine de foie gras au Sauternes, confiture d'oignons rouges et cerises, mini brioche	25.00
Terrine campagnarde maison	21.00

Viande

Filet de bœuf, jus au Porto, gratin dauphinois et légumes de saison	gr 120 39.00	gr 180 49.00
Souris d'agneau confite en basse température, écrasée de pommes de terre et légumes du marché	49.00	
Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf	44.00	
Burger de bœuf et son escalope de foie gras, frites et salade	36.00	

Poisson

Filets de perche meunière, sauce tartare, frites et légumes	43.00
Filet de sole, sauce normande, riz Pilaf et légumes de saison	46.00

Végétarien

Mafaldine aux champignons des sous-bois	25.00
---	-------

Le coin des enfants

Linguine à la sauce tomate + boule de glace	17.00
Aiguillettes de poulet panées, légumes du jour et frites	19.00

Dessert

Crème brûlée à la poire, flambée au Calvados	14.00
Feuillantine chocolat et sa crème anglaise	13.00
Tarte Tatin et sa glace vanille	14.00
Café gourmand surprise	15.00

Starters

Minestrone Soup	14.00
Green Salad	11.00
Mixed Salad	13.00
Chavignol goat cheese salad with roasted fig	19.00
Foie Gras Ballotine with Sauternes, Red Onion and Cherry Jam, Mini Brioche	25.00
Homemade Country Terrine	21.00

Meat

Beef Filet with Port Sauce, Dauphinoise Potatoes, and Seasonal Vegetables	gr 120 39.00	gr 180 49.00
Slow-cooked lamb shank, mashed potatoes and market vegetables	49.00	
Traditional Veal Blanquette with Pilaf Rice	44.00	
Beef Burger with Foie Gras, Fries, and Salad	36.00	

Fish

Perch Fillets Meunière, Tartare Sauce, Fries, and Vegetables	43.00
Sole Fillet, Normandy Sauce, Pilaf Rice, and Seasonal Vegetables	46.00

Vegetarian

Mafaldine pasta with wild mushrooms	25.00
-------------------------------------	-------

Kids

Linguine with Tomato Sauce, Ice Cream Ball	17.00
Breaded Chicken Strips, Fries, and Vegetables	19.00

Dessert

Pear crème brûlée, flambéed with Calvados	14.00
Chocolate Feuilletine with English Cream	13.00
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream	14.00
Surprise Gourmand Coffee	15.00

Vorspeisen

Minestrone-Suppe	14.00
Grüner Salat	11.00
Gemischter Salat	13.00
Salat mit Chavignol-Ziegenkäse und gebroter Feige	19.00
Foie-Gras-Ballotine mit Sauternes, rotem Zwiebel- und Kirschmarmelade, Mini-Brioche	25.00
Hausgemachte Landterrine	21.00

Fleischgerichte

Rinderfilet mit Portweinsauce, Dauphine-Kartoffeln und Saisongemüse	gr 120 39.00	gr 180 49.00
Langsam gegerate Lammhaxe, Kartoffelstock und Marktgemüse	49.00	
Traditionelle Kalbsblanquette mit Pilaw-Reis	44.00	
Rinderburger mit Gänseleber-Schnitzel, Pommes Frites und Salat	36.00	

Fischgerichte

Egli-Filets à la Meunière, Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	43.00
Seezunge, Normandische Sauce, Pilaw-Reis und Saisongemüse	46.00

Vegetarisch

Mafaldine-Nudeln mit Waldpilzen	25.00
---------------------------------	-------

Kinder

Linguine mit Tomatensauce, Eiskugel	17.00
Panierte Hähnchenstreifen, Pommes Frites und Gemüse	19.00

Dessert

Gebrannte Crème mit Birnen Calvados	14.00
Schokoladen-Feuilletine mit Vanillesauce	13.00
Tatin Kuchen mit Vanilleeis	14.00
Café gourmand	15.00



CHEZ GASTON - EDEN PALACE AU LAC
RUE DU THÉÂTRE 11 1820 MONTREUX - SUISSE
TEL +41 (0) 21 966 08 07 RESTAURANT@EDENPALACE.CH
WWW.EDENPALACE.CH



*Les prix s'entendent en CHF, service et TVA 8,1% inclus.

