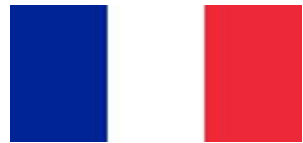


MENU



CAFE – RESTAURANT

« Les Glycines »

Chemin des Plantaz, 56

1260 Nyon

Contact / Réservations : 022 361 53 93

www.restaurant-glycines.ch

Nos Potages et Entrées

Soups & side dishes

Crème de tomate au basilic					frs	9.-
<i>Tomatencreme mit Basilikum</i>						
Consommé nature					frs	7.-
<i>Natursuppe</i>						
Consommé au Porto					frs	9.-
<i>Portweinsuppe</i>						
Potage aux légumes					frs	9.-
<i>Gemüsesuppe</i>						
Escargots	½	frs	12.-	1/1	frs	24.-
<i>Schnecken</i>						
Foie gras poêlé	½	frs	16.-	1/1	frs	28.-
<i>Gänseleber</i>						<i>Gebratene</i>
Cocktail de crevettes, sauce Calypso					frs	16.-
<i>Prawns cocktail, Calypso sauce</i>						
Saumon mariné (toasts au beurre)					frs	21.-
<i>salmon with buttered toast</i>						<i>Pickled</i>
Assiette de charcuterie					frs	23.-
<i>Plate of assorted delicatessen</i>						
Assiette de viande séchée					frs	25.-
<i>Plate of dried meat</i>						

Nos Salades

Salads

Salade verte					frs	6.-
<i>Green Salad</i>						
Salade mêlée (petite)					frs	9.-
<i>salad</i>						<i>Small mixed</i>
Salade mêlée (grande)					frs	19.-
<i>salad</i>						<i>Big mixed</i>
Salade lyonnaise (salade verte, lardons, croûtons, œuf dur)					frs	21.-
<i>salad (green salad, bacon, croutons, hard-boiled egg)</i>						<i>Lyonnaise</i>
Salade Glycines (salade verte, foie de volaille, lardons)					frs	23.-
<i>Glycines Salad (green salad, poultry lever, bacon)</i>						

Nos Omelettes

Omelets

Omelette nature <i>Simple omelet</i>			frs	16.-
Omelette au fromage <i>Cheese omelet</i>			frs	17.-
Omelette au jambon <i>Ham omelet</i>			frs	18.-
Omelette paysanne <i>Country omelet</i>			frs	21.-

Nos Poissons

Fishes

Filets de perches meunières <i>Fried perches fillets</i>	(EST)	160g.	frs	35.-
Filets de perche au vin blanc <i>perch fillets</i>	(EST)	160g.	frs	36.- <i>White wine</i>
Filet de sole entière meunière <i>Fried Sole fillet</i>	(F)	300g.	frs	39.-
Gambas à la fine saveur d'anis <i>savour Gambas</i>			frs	36.- <i>Anised</i>
Gambas à la Provençale <i>savour Gambas</i>			frs	36.- <i>Provençale</i>

Nos Pâtes

Pastries

Penne carbonara			frs	21.-
Spaghetti napolitaines <i>Napolitan spaghetti</i>			frs	17.-
Spaghetti bolognaises <i>Bolognese spaghetti</i>			frs	20.-
Spaghetti à l'arabiata			frs	18.-
Tortellini au basilic <i>Basil Tortellini</i>			frs	20.-
Tagliatelle au saumon <i>Salmon tagliatelle</i>			frs	23.-
Tagliatelle aux morilles <i>Morels tagliatelle</i>			frs	27.-

Nos Fondues (dès 2 pers.)

Fondues (since 2 pers.)

Fondue chinoise bœuf (CH) et cheval (USA) <i>Chinese fondue with beef and horse</i>	200g / p.	Frs	35.-
Fondue bourguignonne de bœuf <i>Burgundian fondue with beef</i>	200g / p.	Frs	39,50.-
Fondue bourguignonne boeuf et cheval <i>Burgundian fondue with beef and horse</i>	200g / p.	Frs	39,50.-

Nos fondues sont accompagnées de sauces et de frites

Fondues are served with sauces and fried potatoes

Supplément par 100g <i>Additional portion / 100g</i>		Frs	10.-
Fondue au fromage <i>Cheese fondue</i>	200g	Frs	23.-

Nos Viandes

Meats

Steak de bœuf <i>Beef steak</i>	180g / p.	Frs	29.-
Entrecôte de boeuf <i>Beef entrecote</i>	200g / p.	Frs	39.-
Entrecôte de cheval <i>Horse entrecote</i>	180g / p.	Frs	28.-
Emincé de bœuf à la Stroganov <i>Minced beef Stroganov style</i>	180g / p.	Frs	34.-
Rognons de veau grillés à l'échalotte et poivre <i>Fried veal kidneys with shallot and pepper</i>		Frs	28.-
Filet mignon de porc, sauce morille <i>Pork fillet with morel sauce</i>		Frs	42.-
Escalope de veau au citron ou Marsala <i>Veal scallop with lemon or Marsala</i>		Frs	39.-
Escalope de veau viennoise <i>Viennese style</i>		Frs	39.- <i>Veal scalop</i>
Emincé de veau zürichoise (à la minute) <i>Zürich style (last minute)</i>		Frs	39,50.- <i>Minced veal</i>

Garnitures à choix / optional garnishes :

Légumes, frites, riz, pâtes, galettes de roesti / vegetable, fried potatoes, rice, pastries, roesti

Les sauces / sauces :

Café de Paris / Paris style	Frs	5.-	Poivre vert / green pepper	Frs	5.-
Champignons / mushrooms	Frs	6.-	Morilles / morels	Frs	9.-

Nos Viandes

Meats

Tartare de boeuf <i>Beef Tartar</i>	Frs	35.-
---	-----	------

Tartare de cheval <i>Horse Tartar</i>	Frs	34.-
---	-----	------

Coupé au couteau et préparé en cuisine, servi avec des toasts, beurre et frites
Incised on request in our kitchen, served with toasts, butter and fried potatoes

Grande portion de frites <i>Big fried potatoes portion</i>	Frs	8.-
--	-----	-----

Petite portion de frites <i>Small fried potatoes portion</i>	Frs	5.-
--	-----	-----

Portion de légumes <i>Vegetable portion</i>	Frs	9.-
---	-----	-----

Nos menus enfants (-12)

Plate for Kids

Jambon blanc, frites <i>Ham, fried potatoes</i>	Frs	12.-
---	-----	------

Chicken nuggets, frites <i>Chicken nuggets, fried potatoes</i>	Frs	15.-
--	-----	------

Steak de boeuf, frites <i>Beefsteak, fried potatoes</i>	Frs	19.-
---	-----	------

Petite Assiette de perches, frites <i>Small plate of perch fillets</i>	Frs	18.-
--	-----	------

Spaghetti bolognaise <i>Bolognese spaghetti</i>	Frs	15.-
---	-----	------

Spaghetti napolitaine <i>Napolitan spaghetti</i>	Frs	12.-
--	-----	------

Mini pizza à choix <i>Mini pizza, garnished according your choice</i>	Frs	14.-
---	-----	------

Nos Suggestions *Suggested Menu*

Spaghetti à la printanière / <i>Spring spaghetti</i> (Lardons, courgettes, asperges, oignons, sauce tomate) (<i>Bacon, zucchete, asparagus, tomatoe sauce</i>)	Frs	23.-
Croûte aux champignons / <i>Mushrooms crust</i>	Frs	22.-
Croûte au fromage / <i>Cheese crust</i>	Frs	22.-
Croûte au fromage et jambon cuit <i>Cheese crust with ham</i>	Frs	25.-
Vol-au-vent aux champignons <i>Vol-au-vent with mushrooms</i>	Frs	26.-
Salade hivernale / <i>winter salad</i> (Salade verte, magret de canard fumé, champignons, queues de gambas) (<i>Green salad, smoked duck-breast, mushrooms, gambas tails</i>)	Frs	25.-
Fagotini al tartuffo (Pâtes farcies aux truffes blanches, sauce à la crème) (<i>Pastries stuffed with white truffle, cream sauce</i>)	Frs	27.-
Salade de chèvre chaud <i>Warm goat's milk cheese and salad</i>	Frs	22.-
Risotto aux champignons des bois <i>Forest mushrooms risotto</i>	Frs	23.-
Risotto aux fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	Frs	24.-
Croûte aux morilles <i>Crust with morel mushrooms</i>	Frs	27.-

NOUVEAU
NEW PLATES

Viandes sur ardoise
Meats on slate

Entrecôte de cheval <i>Horse entrecote</i>	Frs	38.-
Entrecôte de bœuf <i>Beef entrecote</i>	Frs	40.-
Filet de bœuf <i>Beef fillet</i>	Frs	45.-

Sauces à choix /optional sauces:

Sauce à l'ail (*garlic sauce*)

Sauce Café de Paris (*Paris style sauce*)

Sauce poivre vert (*green pepper sauce*)

Garnitures : pommes frites, salade verte ou légume

Garnishes: *fried potatoes, green salad or vegetable*

Filet de boeuf sur Assiette <i>Beef fillet on plate</i>	Frs	44.-
---	-----	------

Nos Pizzas

Margarita (Tomate, mozzarella, origan) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, oregan</i>)	frs	16.-
Jambon / Ham (Tomate, mozzarella, Jambon, origan) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, ham, oregan</i>)	frs	19.-
Jambon, champignon / Ham and mushrooms (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan) (<i>Tomatoes pulp, mozzarella, ham, mushrooms, oregan</i>)	frs	20.-
Quatre saisons / Quattro stagioni (Tomate, mozzarella, poivrons, Jambon, champignon, anchois) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, red and green peppers, ham, mushrooms, anchories</i>)	frs	21.-
Tunisienne / Tunisian pizza (Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, origan) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, red and green peppers, merguez, oregan</i>)	frs	21.-
Quatre fromages / Four cheeses (Tomate, mozzarella, talegio, Bel Paese, gorgonzola)	frs	20.-
Calabrese (Tomate, mozzarella, salami piquant) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, piquant salami</i>)	frs	21.-
Crevettes / Prawns (Tomate, mozzarella, crevettes) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, prawns</i>)	frs	21.-
Fruits de mer / Seafood (Tomate, mozzarella, fruits de mer) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, seafood</i>)	frs	21.-
Thon et oignons / Tunny-fish and onions (Tomate, mozzarella, thon, oignons) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, tunny-fish, onions</i>)	frs	21.-
Glycines (Tomate, mozzarella, œuf, jambon cru) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, egg, smoked ham</i>)	frs	24.-
Napolitaine / Napolitan pizza (Tomate, mozzarella, anchois, olives, œuf) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, anchories, olives, egg</i>)	frs	20.-
Calzone mozzarella, Jambon, champignons, oeuf) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>)	frs	21.- (Tomate,
Paysanne / Country pizza (Tomate, mozzarella, champignons, lardons) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, mushrooms, bacon</i>)	frs	21.-
Foie de volaille / Poultry-lever pizza (Tomate, mozzarella, foie de volaille) (<i>Tomatoe pulp, mozzarella, poultry-lever</i>)	frs	21.-

Toutes les pizzas plus petites coûtent Frs 2.- de moins
Every smaller pizza costs minus Frs 2.-