

Starting Blocks

 Salade verte <i>Green salad</i>	CHF 5.-
 Salade mêlée de crudités et graines torrifiées Mélange de salades, carotte, céleri, tomates cerises <i>Mixed salad with carrot, celery, cherry tomatoes and roasted seeds</i>	CHF 10.-
Wrap du jour Servi avec petite salade mêlée <i>Wrap of the day served with a small mixed salad</i>	CHF 14.-
 Velouté de panais, amandes et persil <i>Cream of parsnip, almond and parsley soup</i>	CHF 10.-
Salade de lentilles et truite fumée de Chamby Huile de noix du moulin de Sévery/ pickles d'oignon rouge <i>Lentil salad and Chamby smoked trout</i> <i>Walnut oil from the Sévery mill/red onion pickles</i>	CHF 14.-/ 24.-
For long-distance races	
 Roesti aux champignons des bois et fondue de poireaux <i>Rösti with wild mushrooms and leek fondue</i>	CHF 26.-
Crevettes sauvages snackées Risotto safrané / légumes <i>Snacked s, hrimp saffron risotto and vegetables</i>	CHF 29.-
Poulet Khao Soi au lait de coco, curry et nouilles <i>Chicken Khao Soi with coconut milk, curry and noodles</i>	CHF 28.-
 Ravioli à la ricotta et épinard de chez « Dario » <i>Dario's ravioli with ricotta and spinach</i>	CHF 27.-
Cocotte de palette de bœuf braisée à l'humagne Pommes purée / légumes de saison <i>Beef shoulder braised in Humagne red wine, mashed potato and seasonal vegetables</i>	CHF 33.-
 Dahl de lentilles corail, coriandre et pain naan et riz <i>Red lentil dahl, coriander, naan bread and rice</i>	CHF 25.-
Tartare de bœuf classique 160 g Cornichon, câpre, oignon, persil, servi avec frites et bouquet de salade <i>Classic (raw) beef tartare with gherkins, capers, onion and parsley served with French fries and a green salad</i>	CHF 34.-

TOM CAFÉ

Le plat du jour *Dish of the day*

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	CHF 20.-
Servi avec salade <i>Served with a salad</i>	CHF 23.-

Les Incontournables

TOM salade Poulet grillé, mélange de salades, tomates cerises, champignons de Paris, œuf dur, jambon cru croustillant, tuile de parmesan <i>Grilled chicken, mixed salad, cherry tomatoes, button mushrooms, boiled egg, crispy cured ham and a parmesan crisp</i>	CHF 15.-/26.-
Filets de perche meunière Servis avec frites et sauce tartare <i>Fillets of perch meunière served with French fries and tartare sauce</i>	CHF 31.-
TOM burger Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon, tomates, oignons caramélisés et frites <i>Beef, cheese, pesto, bacon, tomatoes and caramelised onions, served with French fries</i>	CHF 26.-
 Le burger végétarien Steak à base de légumes, tomate, sauce tzatziki, oignons caramélisés, roquette, fromage servi avec légumes <i>Vegetarian burger, tomato, tzatziki sauce, caramelised onions, rocket leaves and cheese, served with vegetables</i>	CHF 24.-

Plus d'informations



More information



Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et sommes à dispositions pour toutes demandes spécifiques.
We would be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes, so please let us know if you have any specific requests.

Provenance
Bœuf et poulet: Suisse
Perche: Estonie/Pologne
Truite: Suisse
Crevette: Argentine
TVA et service inclus 7.7%

Origin
Beef and chicken: Switzerland
Perch: Estonia/Poland
Trout: Switzerland
Prawns: Argentina
VAT 7.7% and service included

Nous préférons les cartes **VISA** en reconnaissance de leur soutien aux Jeux Olympiques
We prefer VISA cards in recognition for their Olympic sponsorship

Olympic hopefuls

Jusqu'à 12 ans / *For ages 12 and under*

Médaille d'or Filet de poulet grillé, purée de pomme de terre et légumes/ 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop <i>Grilled chicken, mashed potato and vegetables / scoop of ice cream or fruit / cordial</i>	CHF 15.-
--	----------

Médaille d'argent Fish and chips / 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop <i>Fish and chips / scoop of ice cream or fruit / cordial</i>	CHF 14.-
---	----------

Médaille de bronze Tagliatelle sauce tomate / 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop <i>Tagliatelle in tomato sauce / scoop of ice cream or fruit / cordial</i>	CHF 12.-
---	----------



Finish

Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fluffy and vanilla ice cream</i>	CHF 11.-
---	----------

Mont-blanc : meringue et crème de marron <i>Meringues and chestnut cream</i>	CHF 10.-
--	----------

Tartelette Tatin, glace caramel au beurre salé <i>Tartelette Tatin, salted butter caramel ice cream</i>	CHF 11.-
---	----------

Sablé au citron et émulsion au thym <i>Lemon shortbread with thyme emulsion</i>	CHF 10.-
---	----------

Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 13.-
---	----------

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	CHF 9.-
---	---------

Glaces et sorbets Ice cream and sorbets	CHF 3.60 / boule / <i>scoop</i>
Café, caramel salé, chocolat, pistache, straciatella, vanille, marron, citron, fraise, framboise, poire, mangue, coco, orange sanguine, fruits de la passion <i>Coffee, salted caramel, chocolate, pistachio, straciatella, vanilla, Chestnut, lemon, strawberry, raspberry, pear, mango, coconut, blood orange, passion fruit</i>	

Chamonix 3 boules de glace vanille, sauce chocolat et chantilly <i>3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	CHF 11.-
--	----------

Rio de Janeiro Sorbet mangue, passion et coco, coulis exotique et chantilly <i>Mango, passion fruit and coconut sorbet, exotic fruit coulis and whipped cream</i>	CHF 11.-
--	----------

Albertville Glace caramel, Straciatella et poire sauce caramel et chantilly <i>Salted caramel, straciatella and pear ice cream, with caramel sauce and whipped cream</i>	CHF 12.-
---	----------