

MILL'FEUILLE

Menu



INFORMATION IMPORTANTE

Chers hôtes,

En raison de la situation sanitaire actuelle, nous avons renforcé nos mesures de protection.

Nous vous demandons de respecter les règles de distanciation et les consignes d'hygiène. Il est malheureusement encore interdit de mélanger les groupes.

Si vous souhaitez être informé d'un éventuel cas positif de Covid-19 au Mill'Feuille, vous pouvez vous adresser à nos équipes en salle et laisser vos coordonnées personnelles.

C'est pour vous, comme pour nous, une situation inhabituelle, avec de nombreux défis à relever.

Nous sommes très heureux de vous accueillir
Tout en combattant ensemble le virus!

Un grand merci pour votre compréhension. Ensemble, nous y arriverons!

Votre équipe du Mill'Feuille



Carte des plats

 sans lactose  sans gluten  Vegan  sur commande
Repérez sur la carte des plats les différents symboles.

Notre équipe vous informe et vous conseille volontiers en matière d'allergies alimentaires.

Nous utilisons de la viande et du poisson suisses, provenant dans la mesure du possible de notre Région. .

Tous les prix affichés sont en CHF, service compris et TVA incluse

Petit-déjeuner

dès 9 heures à midi (Sam/dim jusqu' à 18 heures)

Viennoiserie	1.80 – 3.00
Croissant, Brioche, Pain au chocolat, «Pausenbrötli» Petit pain aux fruits...	
Formule Basique – Corbeille de pains variés, à volonté	6.80
Accompagné de beurre, de confiture ou de Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Flocons d'avoine fromage blanc, fruits frais, noisettes grillées	
Fromage blanc	7.50
Granola maison, compote mangue & d'abricots	
Portion de fromage 🌿	7.50
Choix de fromages issus du marché de Lucerne	
Portion de jambon à l' os 🌿 🌿	7.50
Coupé finement, avec du Raifort frais	
Bagel au saumon	8.80
Saumon cru norvégien accompagné de sa mousse au Raifort	
Gaufre	8.50
Cuit à la minute avec au choix: sirop d'érable & chocolat ou compote de mangue & d'abricots	



Petit pain au fromage d'Italie ☞	7.00
Le plus fin des fromages d'Italie avec sa moutarde aux herbes	
Houmous de fruits frais ☞ ☞ ☞	8.00
Pois chiches, lait de soja et de noix de coco, noix, fruits frais Amarante & pops de quinoa	
Oeuf MILL'FEUILLE	8.50
Oeuf onsen, épinard en feuilles, toast & sauce hollandaise	
Oeuf en verrine ☞ (☞)	6.50
Deux œufs onsen, avec de la ciboulette & un morceau de pain	
Oeuf au plat	8.70
Dans un jus de tomates, avec du lard & du pain ☞ (☞) Dans un jus de tomates, avec des légumes grillés & du pain ☞ (☞) Avec du jambon et de la crème fraîche, du Parmesan & du pain (☞)	
Falafel ☞ ☞ ☞	9.00
Jus de tomates, légumes grillés & cresson	

Petit déjeuner, spécial Mill'Feuille	27.00
Basique – Pains à volonté + choix de trois mets pour le petit-déjeuner (Idéal aussi à partager. Un supplément de 6.80 Chf par invité. Ce supplément correspond à la formule basique)	

Pour les petites faims ou l' apéritif

dès
11.30

Servi dans une verrine, avec du pain	
Gruyère surchoix 🌿	8.00
Salametti piquant 🍷 🌿	8.00
Olives marinées 🍷 🌿 🍃	7.50
Zacusă: spécialité roumaine – pâte à tartiner à base de paprika, d'aubergine & de tomates 🍷 🌿 🍃	7.00
Tomates séchées & tomates cerises 🍷 🌿 🍃	6.50
Le plateau de cinq verrines	34.00
Assortiment de 6 petits Smörrebröd (pains danois)	18.50
Ajvar accompagné de Feta (🍷 🍃)	
Tzatziki, tomates & cresson	
Salade d'œufs avec des crevettes	
Baba Ghanoush (caviar d'aubergines) au cumin & basilic Thai	
Roastbeef accompagné de Rémoulade & d'oignons grillés	
Fromage blanc aux herbes, saumon & de câpres	



Smörrebröd (pain danois)	
Au Roastbeef, avec rémoulade & oignons grillés	11.50
Au fromage blanc aux herbes, câpres & saumon	10.50

Entrées



Gyoza (5 pc.) avec des dips de soja et de limette 🌱 🌿	12.50
Boulettes japonais, farcis avec du citron, du couscous, des amandes, du Tahini, des abricots & Ras el Hanout	
OEUF MILL'FEUILLE	8.50
Œuf onsen, feuille d'épinard, Toast & Sauce Hollandaise	
Fava grec 🌱 🌿 🌾	11.90
Dip grec aux pois cassés jaunes, avec des oignons frits, des câpres & de l'huile de peperoncini. Servi avec du pain pita	
Choux fleurs cuits au four 🌿 🌱 🌾	12.50
avec une marinade barbecue & du coleslaw	
Tatar de bœuf, élevé en pleine nature (🌱 🌾) 80 g	23.00
Légèrement piquant avec un relisch d'herbes & d'oignons & du tubercule de Belp	
Salade maison 🌱 🌾 🌿	9.60
Salade mélangée avec sa vinaigrette au cresson	



Ceviche de truites   18.50
Au chili, coriandre & limettes marinées, tomates cerises
carpaccio de melon Cantaloup & «Pimientos de Padron»

La soupe du jour 9.50
Chaque jour, une soupe différente. Demandez à nos employés

Assortiment de fromages du marché de Lucerne 14.50
Avec une moutarde maison à la figue & du pain aux fruits

Plats principaux

dès
11.30

Tartare de bœuf, élevé en pleine nature (Ø) (🌿) 160 g 33.00
Légèrement piquant avec un relisch d'herbes & d'oignons
& de la tubercule de Belp

Burger 26.00
Boeuf Angus saignant, coleslaw, chutney de tomates,
moutarde de Dijon, salade de roquette & frites maison ou salade

Ribs de bœuf d'Ennetbürgen (Ø) (🌿) 38.00
Marinés façon Barbecue, accompagnés de frites maison
& d'une salade de concombres-fraises & de poivre rose

dès
18.00

Involtini d'agneau farci au fromage frais, sage & «Mostbröckli» 42.00
Jus de lavande & pâtes au cresson, chanterelles
& tomates cerises confites

dès
18.00

Angus Skirt Steak d'Ennetbürgen (🌿) (Ø) 39.00
Saignant, avec des pommes de terre croustillantes
avec des zuccheti, vinaigrette à l'oseille & tomates cerises

Boeuf brais du Mill'Feuille 28.00
Lasagne à base de boeuf braisé, de tomates, roquette & Burrata

„Knusperli“ (Ø) 28.00
Stries de truites panées, sour Cream &
frites maison ou salade

dès
18.00

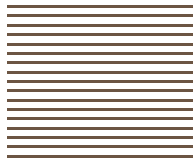
Filet de bar 🌿 (🌱)
Accompagné d'une salade de légumes,
pommes de terre, crème fraîche & pourpier 36.00

„Spreuer-Weizen“ Salade 🌱 🌿 🌱 21.50
Sarrasin, maïs grillé, myrtilles, radis,
Tomates cerises, pomelo & jeunes laitue avec vinaigrette aux cerises
avec des crevettes (MSC Vietnam) 32.50

Ravioli 🌿 🌱 28.00
Aux Aubergines, garni avec des tomates cerises,
épinards & huile d'olive citronnée

dès
18.00

Tacos (farine de Mais, et légumes) 🌿 (🌿 🌱) 30.00
Avec des pommes de terres farcies avec des Zucchetti, vinaigrette
à l'oseille, salade de concombres-fraises & crème fraîche



MILL'FEUILLE



Carte des boissons



Boissons chaudes

Nos Cafés

Café, Espresso, Ristretto	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Double Espresso	5.60
Cappuccino / bol	5.20
Caffè Latte, Café au lait puissant avec 2 shots d'espresso	5.90
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso au Lait et avec de la glace	5.80
Affogato Mill'Feuille avec de la glace au yaourt	7.50
Chocolat froid ou chaud	4.70
Mélange de chocolats	5.50
Lait chaud ou froid	3.80

Nos Thés

Menthe fraîche	5.50
Thé au gingembre au citron et au miel	5.50
Thé de «L'art du thé»	4.70
Menthe poivrée, vanille Rooibos, Assam, Earl Grey, thé aux fruits, Thé vert, thé à la camomille, verveine, thé à l'églatier, tisane	
Jus de Pommes chaud	5.00
Matcha Latte chaud / froid	6.50
Chai Latte fait maison chaud / froid	6.50
Kurkuma Latte avec du miel chaud / froid	6.50

Boissons froides

Eau, jus et limonades

„Luzerner Wasser“ plate ou gazeuse	30 cl/50 cl	3.50/5.00
Cola	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Jus de pommes	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Icetea fait maison	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate (contient de la caféine)	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic de J.GASCO	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Jus d'oranges frais de la famille Keller	20 cl	6.00
Jus de tomates	20 cl	5.00
Limonades maison	30 cl/50 cl	4.70/6.20
Citron / gingembre / orange sanguine / cerise		
limonade de saison - toutes les limonades sont également servies comme coupés à l'eau gazeuse		

Bières & Cidre

Einsiedler Lager à la pression	30 cl/50 cl	5.00/7.00
Luzerner Bier à la pression	30 cl/ 50cl	5.80/ 7.80
Panaché/Light	30 cl/50 c	5.00/7.00
Panaché au gingembre	30 cl/50 c	5.00/7.00
„Weizenbier“, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthour	33 cl Flasche	7.50
Chopfab, Pale Ale, sans alcool	33 cl Flasche	6.50
Ramseier „Most“, cidre doux	50 cl Flasche	6.50
Ale, BRASSERIE Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
„Hopfertammi“, triple fermentation, Keimling	33 cl Flasche	7.80



Apéritif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.00
Aperol	11%	4 cl	7.00
+ Jus d'orange		10cl	2.00
+ Soda		10cl	1.00
Aperol Spritz / Vénétie		20cl	9.70
Vin blanc coupé à l'eau gazeuse		20cl	7.50
Rosé coupé à l'eau gazeuse		20cl	7.50

Spiritueux

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Suisse	43%	4 cl	9.00
Gin Modernist, Bâle, Suisse	44%	4 cl	11.00
RIVO Gin, Lac de Côme, Suisse	43%	4 cl	12.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Suisse	45%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Hanz Vodka, Berne, Suisse	40%	4 cl	9.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	12.00
Whisky Two Ravens Suisse	43%	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japon	51%	4 cl	12.00
Whisky Vit Hund Suède	46%	4 cl	12.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00



Cocktails

Cocktail de saison	13.50
Hanz Vodka ou Gin de Kühne avec de la limonade maison de saison	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, limonade de gingembre maison, orange, concombre	
Porto & Tonic	12.00
Porto blanc, Tonic, Limette & Menthe	
Rosso Orange	10.00
Vermouth di Torino Rosso, Limonade à l'orange sanguine maison et limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, limonade cerise-cranberry maison, Limette, Menthe	
« Giselle Spritz », sucré ou aigre	9.70
Liqueur de Limette, de coings et de gingembre, Prosecco Limonade au citron ou Soda & Limette	
Cranberry et fruits de la passion (sans alcool)	7.50
Limonade Cranberry- cerise, fruits de la passion, Limette, Menthe	

Digestifs & liqueurs

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2cl	12.50
Vieille Poire, Haldihof	37%	2cl	8.50
“Alte Quitte“, Haldihof	39%	2cl	8.50
Vielle Prune du baril en bois, Haldihof	38%	2cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	7.50
„Waldhonig Chrüterbrand“, Hecht	32%	4cl	9.00
Limoncello au gingembre fait maison	18%	4cl	8.00



Vins au verre

Les Mousseux

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Vénétie, Italie		
Zafaran d'Haldihof		9.80
Pomme Mousseux avec de la fleur de safran, Weggis, Suisse		

Vin Blanc

Blanc de noir «Corbeau»	2018	6.50
Pinot Noir, Freienbach, Suisse		
Grüner Veltliner, Bründlmayer	2019	7.70
Kamptal DAC, Autriche		
Verdejo, Val de Vid	2018	7.00
Rueda, Espagne		
Château d'Antugnac, Terres Amoureuses	2017	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, France		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2018	7.50
Garganega, Vénétie, Italie		



Rosé & Federweiss

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Sud de la France	2019	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Suisse	2019	7.80

Vin Rouge

Akkurat Rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Suisse	2018	7.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	7.80
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Espagne	2016	9.80
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	8.00



Bouteilles

Mousseux

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italie	59.00
Zafaran d'Haldihof Pomme Mousseux avec fleurs de safran, Weggis, Suisse	69.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, France	85.00

Vins Blancs

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Suisse	2018	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Suisse	2018	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Kamptal DAC, Autriche	2019	54.00
Château d'Antugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, France	2017	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Bourgogne, France	2018	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Allemagne	2017	64.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toscane, Italie	2018	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italie	2018	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Vénétie, Italie	2018	52.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Espagne	2018	49.00
Rosé & Federweiss		
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Sud de la France	2019	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Suisse	2019	54.00



Vins Rouges

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Suisse	2018	52.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Suisse	2017	63.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	60.00
Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Suisse	2012	92.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Suisse	2018	45.00
Akkurat rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Suisse	2018	48.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Autriche	2017	59.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Autriche	2017	55.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, France	2015	58.00
Etoile du Sud Grenache, Carignan Côtes du Roussillon Villages, Domaine Thunevin-Calvet, France	2017	51.00



Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, France	2016	83.00
Tour des Trois Lunes Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, France	2016	49.00
Château Lagrange Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, France	2012	96.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Vénétie, Italie	2016	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Vénétie, Italie	2016	56.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagne, Italie	2016	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piémont, Italie	2016	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Franc, Toscane, Italie	2016	63.00
Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toscane, Italie	2012	51.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Latium, Italie	2013	83.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toscane, Italie	300 cl 2016	189.00



Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toscane, Italie	2014	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toscane, Italie	2013	98.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Espagne	2015	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Espagne	2011	73.00
Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Espagne	2016	49.00
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera del Duero DO, Espagne	2014	108.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Espagne	2016	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	56.00