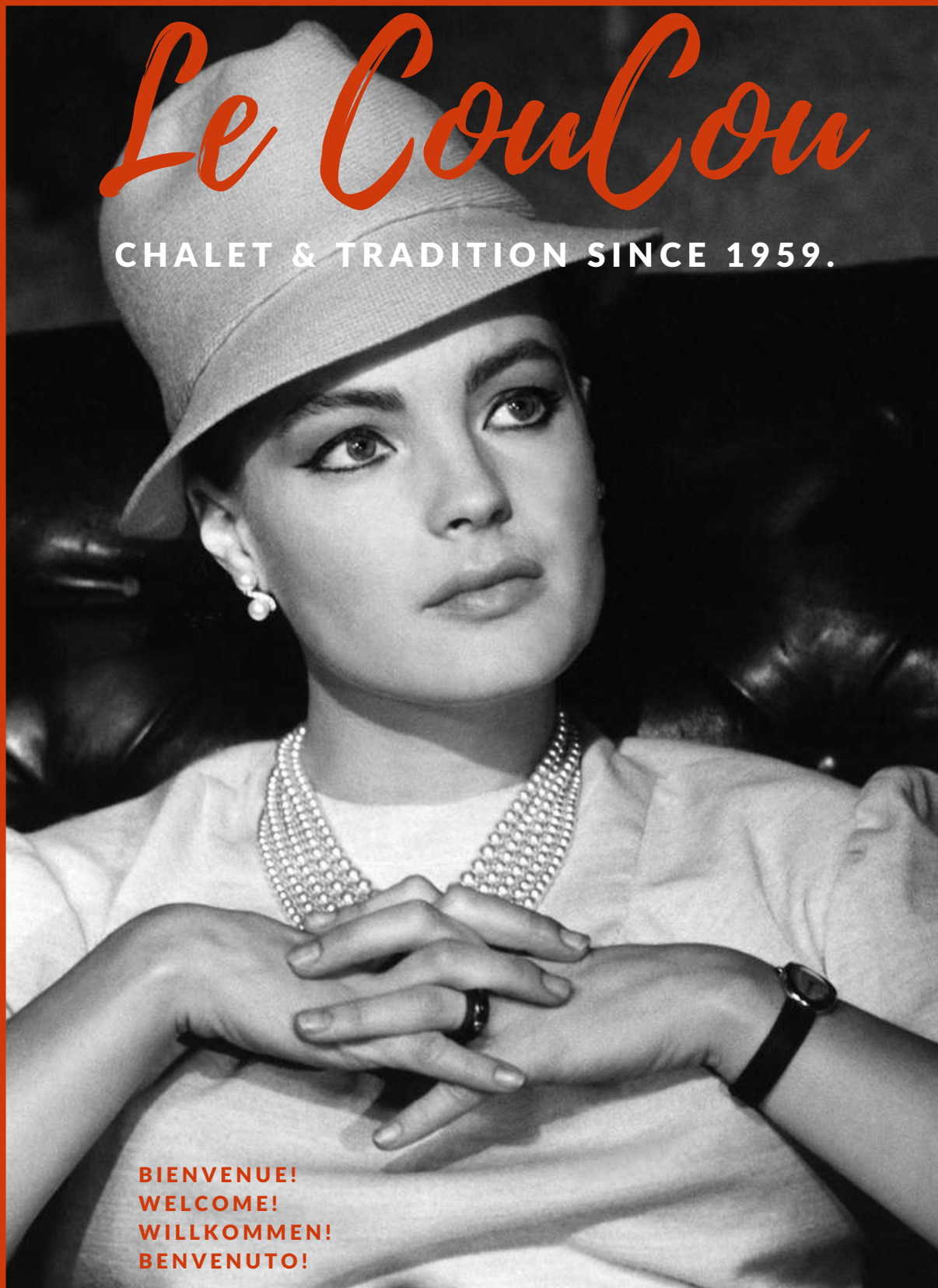


WINTER 2022

CAUX / MONTREUX
SWITZERLAND

Le Coucou

CHALET & TRADITION SINCE 1959.



**BIENVENUE!
WELCOME!
WILLKOMMEN!
BENVENUTO!**

+ 41 (0) 21 961 25 91



A partager ! To share ! Aperitif !

PLANCHETTE DU COUCOU, CHARCUTERIES ET FROMAGES DE LA RÉGION.

29

Coucou platter, local meats and cheeses.

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE SUISSE.

29

Swiss dried meat platter.

PLANCHETTE DE FROMAGES DE MR. FRILOUD, MAÎTRE FROMAGER ET SON CHUTNEY DE POIRE MAISON.

23

Local cheeses platter by M. Frioud, cheesemaker with homemade pear chutney.

Pour commencer - Starters.

Signature du Coucou, avec sauce César maison.

SALADE CÉSAR DE CREVETTES CROUSTILLANTES EN HABITS DE POMMES DE TERRE.

28

Caesar salad with crispy shrimps. Homemade sauce. Potatoes.

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT.

28

Caesar salad with crispy chicken. Homemade sauce.

SALADE MÉLÉE DE CRUDITÉS.

18

Raw vegetable salad.

VELOUTÉ DU MOMENT ET TOAST DE JAMBON CRU.

16

Soup of the moment, raw ham toast.

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS ET SON OEUF PARFAIT

18

Mushroom puff pastry and its perfect egg

DUO DE FOIE GRAS, FINE PURÉE DE CELERI RAVE À LA DOUCEUR DE CANNELLE.

29

Duet of foie gras, mash of celery rave, sweet cinnamon.



**LES PLATS QUE L'ON AIME -
THE DISHES WE LOVE.**

Signature du Coucou.

CÔTE DE VEAU, GRATIN DAUPHINOIS ET SAUCE AUX MORILLES. 59
Veal rib, gratin dauphinois and morels sauce.

LE BŒUF DE DIX HEURES, LÉGUMES ET POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES. 42
Ten hours beef, vegetables and creamy polenta.

RIB-EYE DE BOEUF 300 GR., FRITES, LÉGUMES, BEURRE MAISON. 52
Beef Rib-Eye, 300 Gr., french fries, vegetables, home-made butter.

La tradition de la rôtisserie depuis 1959, le week-end uniquement.

COQUELET RÔTI AUX HERBES, POMMES DE TERRE GRENAILLE. 39
Marinated and roasted cockerel with herbs and baby potatoes.

LE FABULEUX BURGER AU BOEUF SUISSE, FROMAGE À RACLETTE, POMMES FRITES. 34
The famous burger with Swiss beef, raclette cheese, french fries.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES, FRUITS ET LÉGUMES COMME UN TAJINE. 40
Lamb's knuckle-end candied with sweet spices, fruits and vegetables as a tajine.

TARTARE DE BOEUF ROSSINI FAÇON CÉSAR, POMMES FRITES. 44
Caesar-style Rossini beef tartare, french fries.

FILET DE PERCHE MEUNIÈRE, POMMES FRITES ET SAUCE TARTARE (100% Suisse, 100% naturel, la Perche Loë) 44
Swiss Perch meunière, french fries and tartar sauce.

● **MIJOTÉ DE LÉGUMES AU CUMIN.** 28
Vegetables stew with cumin.

Garnitures supplémentaires au choix : frites, légumes, gratin, sauce morilles. 6
Additional garnitures: french fries, vegetables, potatoes gratin, morels sauce.

Le Coucou

La tradition du chalet - Swiss tradition.

- Signature du Coucou -

FONDUE FAÇON CHAMPAGNE, TRUFFES & FROMAGE DE JAMAN.

32

Cheese fondue "Champagne way", truffles with local Jaman cheese.

FONDUE AU FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN, UN CLASSIQUE !

27

Cheese fondue with local Jaman cheese, the classic fondue.

FONDUE TOMATE & FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN.

28

Cheese fondue with local Jaman cheese and tomatoes.

Les fondues sont encore meilleures avec une planchette de viande séchée, la portion.

12

Gourmet option: dried meat small platter with your fondue.

Nos fondues sont servies avec du pain, des pommes de terre grenailles et salade.

All our fondues are served with bread, grenaille potatoes and salad.

En terrasse, au soleil !

BRASÉRO DE BOEUF (2 PERSONNES MINIMUM - 250GR./PERSONNE), FRITES, SALADINE.

44

Beef brasero with fries, sauces and salad. 2 persons minimum, 250gt.of meat / person.

Les enfants - Our kids.

"Y'A STEACK FRITES ?" AVEC LÉGUMES BIEN SÛR.

16

Beef steak, fries & vegetables.

"JE VEUX UN POULET CROUSTILLANT !", FRITES ET LÉGUMES.

16

Crispy chicken, fries & vegetables.

Le Coucou

ABOUT YOU & US !

VOTRE ÉQUIPE DU COUCOU / YOUR COUCOU TEAM :

Chef de cuisine : Philippe Landry / Directeur : Martin Berczely / Réalisation : Famille Mayer.

ALLERGIES :

Nous sommes à votre écoute. Sur demande, nos collaborateurs vous donneront les informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances alimentaires.

Allergies? We're at your disposal! On request, our employees will gladly provide you with information about the ingredients which can trigger food allergies or intolerances.

ORIGINE DE NOS PRODUITS / ORIGIN OF OUR PRODUCTS :

Bœuf/Agneau/Veau: Suisse, Irlande, Argentine/Amérique du Sud. Charcuterie: Suisse. Volaille: France.

Poissons et crustacés: Suisse, Vietnam. Légumes: Suisse. Chasse: Autriche.

Beef/Pork/Lamb : Switzerland, Irland, Argentine. Meats : Switzerland. Poultry : France. Fish and shellfish : Switzerland, Vietnam. Vegetables (Switzerland). Hunt : Austria.

RÉSEAUX SOCIAUX / SOCIAL NETWORKS :

Nous sommes là pour vous, impliqués et à votre service. Faites nous part de vos encouragements et de nos axes de progrès. We are here for you and at your service. Tell us about your encouragement and our areas for improvement.

PRINCESSE BORA
LODGE & SPA



tralala hotel



Princesse Bora Lodge & Spa

Tropical retreat,
Sainte-Marie Island,
Madagascar.



Tralala Hôtel

A Swiss design &
lifestyle hôtel inspired
by the Montreux Jazz festival.



Vevey House

22 cosy rooms
in the heart of
Vevey.



Bla Bla

Restaurant, café & bar
à Vevey !