

# Carte des Mets



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

## LES ENTREES

SALADE MÊLÉE	9.50
TERRINE MAISON DE CAMPAGNE (CH) Pain Rustique Toasté	19.50
CARPACCIO DE BOEUF (CH) Copeaux de Parmesan, Huile de Noisettes et Pignons de Pins	21.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	25.50
FOIE GRAS FRAIS POÊLE, TARTINE POMMES KAKIS	27.50

## Les Mets au Fromage et Champignons

Profitez de notre Bar à Fondue



FONDUE MOITIE-MOITIE ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois	23.50
CROÛTES AUX CHAMPIGNONS DE NOS SOUS BOIS	27.50
CROUTE AU FROMAGE (25 MINUTES)	22.50

## POTAGES MAISON

POTAGE DU JOUR	11.50
VELOUTE DE POTIMARON AU LAIT D'AMANDE	12.50

## VEGETARIEN

STEAK VEGETARIEN AVEC LEGUMES DU JOUR ET RIZ PARFUME	30.50
--	-------

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

## DE LA TERRE (180-210gr)



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS  
#BYUSFORYOU

FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH) 34.50

TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL 36.50  
Coriandre, Menthe, Citronnelle, Citron vert, Pain Rustique Grillé, Beurre

ENTRECÔTE DE BOEUF (CH) POÊLÉE 39.50

### Les Sauces et Beurre à Choix :

Beurre aux Herbes 3.50

Sauce aux Echalotes 5.00

Sauce aux Morilles 8.50

## LES PLATS CUISINES A L'ANCIENNE

COQ (CH) AU VIN D'HEIDI 33.50

EMINCE DE BUFFLONE (CH) DU VAL-DE-TRAVERS (FAMILLE STAEHLI) 35.50  
Carottes, Oignons, Gingembre et Fève de Tonka

JOUES DE BŒUF AUX FIGUES 14H DE CUISSON LENTE (CH) 37.50

SOURIS D'AGNEAU (IRL) CONFITE au Sirop d'Erable 39.50

## D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE 37.50  
Sauce Tartare

CREVETTES (Viet) SAUTEES AUX EPICES THAÏ (épicé !) 38.50  
Citronnelle, Ail, Gingembre, Feuilles de Basilic Thaï, Curry Thaï

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Pâtes du jour ou Riz Basmati et Légume du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande