

# 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	22.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	27.50

## Les Mets au Fromage et Champignons

Profitez de notre Bar à Fondue



FONDUE MOITIE-MOITIE ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois	25.00
CROÛTES AUX CHAMPIGNONS DE NOS SOUS BOIS	27.50
CROUTE AU FROMAGE (25 MINUTES)	23.50

1'160M

## POTAGE MAISON

POTAGE DU JOUR	11.50
----------------	-------

## 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



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

## DE LA TERRE (180-210gr)

ENTRECOTE DE CHEVAL POÊLEE	34.50
FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH)	35.50
TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL Coriandre, Menthe, Citronnelle, Citron vert, Pain Rustique Grillé, Beurre	37.50
ENTRECÔTE DE BOEUF (CH) POÊLEE	39.50
<b>Les Sauces et Beurre à Choix :</b>	
Beurre Piquant	3.50
Sauce aux Echalotes	5.00
Sauce aux Morilles	8.50

## LES PLATS CUISINES A L'ANCIENNE

EMINCE DE BUFFLONE (CH) DU VAL-DE-TRAVERS (FAMILLE STAEHLI) Carottes, Oignons, Gingembre et Fève de Tonka	36.50
JOUES DE BŒUF AUX FIGUES 14H DE CUISSON LENTE (CH)	37.50
SOURIS D'AGNEAU (IRL) CONFITE en cuisson lente 16H au Sirop d'Erable	39.50

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

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE Sauce Tartare	37.50
CREVETTES (Viet) SAUTEES AUX EPICES THAÏ (épicé !) Citronnelle, Ail, Gingembre, Feuilles de Basilic Thaï, Curry Thaï	38.50

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