

Carte de Saison Estivale



LES ENTREES

SALADE VERTE	7.80
SALADE MÊLEE	9.50
BROCHETTE DE POULET *SATAY Petite garniture de salade	23.50
TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA DU VAL DE TRAVERS (FAM. STHAELI) Pesto Maison basilic, ail, huile d'olives	24.50
CARPACCIO DE BOEUF (CH) Rucola, Copeaux de Grana-Padano, Huile de Noisettes et Pignons de Pins	25.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	29.50

LES METS AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS



Fondue « La Bien Aimée » Thierry Piller, La Brévine



FONDUE MOITIE-MOITIE	26.00 pp
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS D'ICI	31.50

POTAGE FROID MAISON

GASPACHO AUX FRAISES, TOMATES CHERRY, MENTHE, FOMAGE DE CHEVRE FRAIS	11.50
--	--------------

VEGETARIEN

RIZ PARFUME & LEGUMES FRAIS, STEAK VEGETALE MAISON POÊLE Sauce du Moment	30.50
--	--------------

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

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

* Base sauce à salade

Origine de la farine des Pains et Viennoiseries :
Pain blanc et noir Farine origines de Suisse, Viennoiseries et Croissants origines de la farine France

DE NOS PRAIRIES (180-210gr)



Met Préparé en Cuisson Lente Sous-Vide (12 à 14 heures)

FAIT
MAISON

COSTINES DE PORC FACON SPARE-RIBES EN CUISSON LENTE (CH) 39.50

* CHUTNEY MANGUE-GINGEMBRE

SUPRÊME DE POULET ESTIVAL RAFRAICHISSANT (CH) servi froid 33.50
Blanc de poulet au curry Thaï cuit au four, Melon, Pastèque, Tomates Cherry, Sauce Mango

ENTRECOTE DE CHEVAL POÊLÉE Esp 34.00

CHEESE-BURGER MAISON 34.50
Pur bœuf, Lard, Oignons frits, assaisonnements maison,

FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH) 36.50

TAGLIATA DE BŒUF 160gr (CH) 38.50
Entrecôte de Bœuf émincée, Rucola, Grana Padano, Tomates Cherry, Pignons de pins

TARTARE DE BŒUF 160GR (CH) A L'ORIENTAL 39.50
Coriandre, Menthe, Citronnelle, Pain Rustique Grillé, Beurre

TARTARE DE BŒUF, Ananas, Basilic et Citron Vert 39.50
Pain Grillé et Beurre



Les Sauces et Beurre Maison à Choix :

Beurre aux Herbes 3.80
Sauce Barbecue 5.50
Sauce aux Morilles 9.50

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

CREVETTES (9 pces, décortiquées) SAUTEES (Pérou) STYLE * SA-TAY ET FEUILLE DE KAFFIR 37.50
Riz parfumé et Légumes *contient de l'arachide

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIERE 38.50
Sauce Tartare *

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelles ou Riz Basmati et Légumes Frais du Jour

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