

LA CARTE

12H00 - 14H00 -- 19H00 - 22H00

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CAROTTE AU CUMIN

ARLETTE GRATINÉE AU CHÈVRE ET MIEL

CHF 12.-



CROMESQUIS DE BOEUF, PATATE DOUCE ET GORGONZOLA

CRÈME ACIDULÉE À LA CIBOULETTE

CHF 14.-

TARTARE DE BŒUF SUISSE DANS LE CŒUR DE RUMSTEACK COUPÉ AU COU-
TEAU, ASSAISONNEMENT DU CHEF, PAIN TOASTÉ

CHF 14.-



SAUMON MI-CUIT PANÉ AUX CACAHUÈTES WASABI

SAMOSA DE LÉGUMES ET CORIANDRE

CHF 16.-



DUO DE FOIE GRAS

FOIE GRAS MI-CUIT ET CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES

CHF 19.-



PLATS

CHEZ LE BOUCHER

RISOTTO À LA PANCETTA ET CHAMPIGNONS DE PARIS

SALADINE DE CHICORÉES À L'HUILE DE NOIX

CHF 27.-



PARISIENNE DE BŒUF SUISSE

FUMÉE AUX SARMENTS DE VIGNE DE LA TOUR-DE-PEILZ

BEURRE DU CHEF, LÉGUMES GLACÉS ET POMMES FRITES MAISON

CHF 29.-



BAGEL DU BERGER, PAIN BAGEL ARTISANAL, STEAK HACHÉ PUR BOEUF DE
NOS CAMPAGNES, RACLETTE DE CHÈVRE,
VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS ET OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE,
POMMES FRITES MAISON ET BOUQUET DE SALADE

CHF 29.-

TARTARE DE BŒUF SUISSE DANS LE CŒUR DE RUMSTEACK COUPÉ AU COU-
TEAU, ASSAISONNEMENT DU CHEF, PAIN TOASTÉ,
POMMES FRITES MAISON ET BOUQUET DE SALADE

CHF 32.-



FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET AIL NOIR

MOUSSELINE DE PETITS POIS ET GRATIN DE CARDONS EN COCOTTE

CHF 36.-



FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI

FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
LÉGUMES GLACÉS ET GRATIN DE CARDONS EN COCOTTE

CHF 48.-



CHEZ LE POISSONNIER

RISOTTO AU BEURRE DE POIVRON VERT

FILET DE ROUGET BARBET RÔTI À L'HUILE D'OLIVE

CHF 28.-



FILET DE BAR JUSTE SNACKÉ, SAUCE VIERGE MENTHE GRENADE

PATATE DOUCE ET LÉGUMES GLACÉS

CHF 37.-



CHEZ LE MARAÎCHER

RISOTTO AU BEURRE DE POIVRON VERT

SALADINE DE CHICORÉES À L'HUILE DE NOIX

CHF 24.-



DATTERINI RICOTTA CITRON "TEMPO DI PASTA"

BEURRE DE MENTHE

CHF 25.-



BAGEL BURGER, PAIN BAGEL ARTISANAL,
STEAK DE LÉGUMES MAISON FAÇON FALAFEL,
RACLETTE DE CHÈVRE ET OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE,
POMMES FRITES MAISON ET BOUQUET DE SALADE

CHF 29.-



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

DE LA FROMAGERIE «MACHERET»

CHF 12.-



DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

SÉLECTION DE SUCRERIE DU CHEF

CHF 11.-

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE

FRUITS DE SAISON

CHF 11.-



SABAYON AU BAILEYS ET CHOCOLAT BLANC

BISCUIT CRUMBLE ET FRUITS DE SAISON

CHF 11.-



PAIN PERDU BRIOCHÉ

CONFITURE DE LAIT MAISON

CHF 12.-

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CHF 14.-



SUR COMMANDE
EN DÉBUT DE REPAS



SANS GLUTEN



POSSIBLE SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



POSSIBLE SANS LACTOSE



VÉGÉTARIEN