



MISE EN APPÉTIT

ENTRÉE PLAT

Salade verte	6.-	
Salade mêlée	9.-	
Soupe de melon et jambon cru de Pata Negra ^(ES)	16.-	
Salade de chèvre chaud aux noix et au miel	15.-	26.-
Saladadine de tourteau à l'avocat ^(Atlantique)	18.-	

LES PÂTES ET RISOTTO

Risotto au safran	19.-
Penne de St-Jacques au chorizo ^(Atlantique)	28.-

À LA GRUYÉRIENNE

Fondue moitié-moitié	25.-
Assiette de fromages	16.-
Planchette du Vignier	28.-

À LA PÊCHE

Filet d'omble chevalier au thym sauvage ^(CH/IS)	38.-
Riz noir vénéré, légumes	
Filet de sandre au caviar d'aubergine et olives ^(PL/CH)	42.-
Pommes nature, légumes	
Brochette de poissons et fruits de mer aux poivrons doux ^(Pacifique)	39.-
Riz noir vénéré, légumes (Crevette/St-Jacques/sandre/thon)	

DANS LES PRÉS

Filet de bœuf rassis sur os beurre au poivre rose ^(CH/UK)	49.-
Pommes allumettes, légumes	
Magret de canard à la framboise et balsamique ^(FR)	36.-
Pâtes, légumes	
Filet mignon de porc lardé à la moutarde ^(CH)	34.-
Gratin, légumes	
Filet d'agneau au sapin ^(CH/AUS)	38.-
Pommes nouvelles, légumes	
Roastbeef froid sauce tatare ^(CH)	34.-
Pommes allumettes et salade	

NOS TARTARES

Tartare de bœuf (doux, moyen ou piquant) ^(CH)	34.-
Pommes allumettes, pain grillé et beurre	
Tartare de thon au céleri branche ^(Pacifique)	39.-
Salade mêlée, pain grillé et beurre	
Tartare d'agneau aux chanterelles ^(CH/AUS)	39.-
Pommes allumettes, pain grillé et beurre	

PETITE SUGGESTION

Dès deux personnes / prix par personnes

55.-

Soupe de melon et jambon cru de Pata Negra

* * *

Filet mignon de veau aux chanterelles ^(CH)

Pommes nouvelles rissolées

Légumes du marché

* * *

Sabayon aux petits fruits et sorbet gin tonic

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Petit steak de bœuf ^(CH)	13.-
Pâtes au beurre, légumes	
Mini tranche panée ^(CH)	13.-
Pommes allumettes, légumes	
Portion de pommes allumettes	8.-

À LAISSER FONDRE

Tarte maison	6.-
Meringues et crème double de la Gruyère	12.-
Crème brûlée	11.-
Sabayon aux petits fruits et sorbet gin tonic	14.-
Panna cotta aux fruits de saison, sorbet	13.-
Fondant au chocolat, sorbet de saison	15.-
20 minutes de préparation	
Assiette de fromages de la région	15.-

TVA 7.7 incluse

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.