

LE
Vignier

HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE



www.vignier.ch

LE
Vignier



CARTE GASTRONOMIQUE

PROPOSITIONS À LA CARTE

ENTRÉES

27.-

**Tartare de buffle du Val-de-Travers
à la roquette et parmesan** (Suisse)

Filet de bar sauvage aux côtes de bettes (Mer du Nord)

**Filet d'espadon au foin
et fleur de courgette** (Pacifique)

**Queue de langouste de Tristan
et sa fondue de fenouil aux framboises** (Pacifique)

**Cœur de filet de thon grillé
aux fleurs de sureau** (Pacifique)

PLATS

52.-

**Tatin de sole au poireau et à l'absinthe,
légumes d'été** (Mer du Nord)

**Filet de bœuf rassis sur os aux chanterelles,
tagliatelle tricolores** (Suisse)

DESSERTS

19.-

Chariot de fromages

Tartelette sablée aux petits fruits meringuée

Tiramisu romarin à l'abricot

Dessert du jour

Menu dès deux personnes
Changement sur les menus: 5.-

MENU D'AFFAIRES

55.-

Amuse-bouche

Plat principal

Dessert

Suivant les arrivages, uniquement à midi
du mardi au samedi

MENU DÉCOUVERTE

SANS FROMAGE

129.-
119.-

Amuse-bouche

**Tartare de buffle du Val-de-Travers
à la roquette et parmesan**

Filet de bar sauvage aux côtes de bettes

Filet d'espadon au foin et fleur de courgette

**Filet de bœuf rassis sur os aux chanterelles,
tagliatelle tricolores**

Chariot de fromages

Tartelette sablée aux petits fruits meringuée

MENU DE SAISON

89.-

Amuse-bouche

Cœur de filet de thon grillé aux fleurs de sureau

**Queue de langouste de Tristan
et sa fondue de fenouil aux framboises**

**Tatin de sole au poireau et à l'absinthe,
légumes d'été**

Tiramisu romarin à l'abricot

MENU VÉGÉTARIEN

69.-

Amuse-bouche

Tomate noire de Crimée et mozzarella bufalla

Cassolette de chanterelles aux herbes

Couscous aux légumes grillés

Tartelette sablée aux petits fruits meringuée

TVA 7.7 incluse

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