

LE  
*Vignier*

HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE



LE  
*Vignier*



[www.vignier.ch](http://www.vignier.ch)

**CARTE BRASSERIE**

## MISE EN APPÉTIT

Salade verte	6.-
Salade mêlée	9.-
Crème de potimarron	13.-
Terrine de foie gras à la poire à botzi	26.-

## LES PÂTES ET RISOTTO

Risotto à la truffe	29.-
Penne aux crevettes et à l'ail	28.-

## À LA GRUÉRIENNE

Fondue moitié-moitié	25.-
Assiette de fromages	16.-
Planchette du Vignier <sup>(CH)</sup>	28.-

## À LA PÊCHE

Filet de bar aux herbes <sup>(FR)</sup>	36.-
Pommes nature, légumes	
Filet de sandre à la courge et cassis <sup>(POL/CH)</sup>	39.-
Riz noir vénéré, légumes	
Brochette de St-Jacques au curry et à la citronnelle <sup>(Atlantique)</sup>	39.-
Riz noir vénéré, légumes	

## DANS LES PRÉS

Filet mignon de veau à la figue <sup>(CH)</sup>	48.-
Gratin, légumes	
Filet mignon de porc de la Gruyère lardé aux cinq épices <sup>(CH)</sup>	42.-
Gratin, légumes	
Filet de bœuf rassis sur os sauce au poivre rose <sup>(CH)</sup>	49.-
Pommes allumettes, légumes	
Magret de canard à l'orange sanguine <sup>(FR)</sup>	36.-
Riz noir vénéré, légumes	

## NOS TARTARES

Tartare de bœuf (doux, moyen ou piquant) <sup>(CH)</sup>	34.-
Pommes allumettes, pain grillé et beurre	
Tartare de thon au céleri branche <sup>(Pacifique)</sup>	39.-
Salade mêlée, pain grillé et beurre	

## LES MOULES

Accompagnées d'une salade mêlée et de pommes allumettes

Moules marinières <sup>(FR)</sup>	27.-
Moules all'arrabbiata <sup>(FR)</sup>	27.-
Moules au curry Massaman <sup>(FR)</sup>	27.-

## PETITE SUGGESTION

Dès deux personnes / prix par personne

Soupe de poisson <sup>(CH/FR)</sup>	59.-
-------------------------------------	------

\* \* \*

Tournedos Rossini <sup>(CH/FR)</sup>	
Pommes allumettes, légumes du marché	

\* \* \*

## Fondant au chocolat, sorbet

## ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Petit steak de bœuf <sup>(CH)</sup>	13.-
Pâtes au beurre, légumes	
Mini tranche panée de porc <sup>(CH)</sup>	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.-
Panna cotta à la mandarine et son sorbet	13.-
Fondant au chocolat, sorbet de saison	15.-
20 minutes de préparation	
Assiette de fromages de la région	16.-

TVA 7.7 incluse

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