

L A C A R T E



Entrées et Salades

Les jeunes pousses	08.00.-
Croûtons, tomates cerises, vinaigrette légère	
La Feta	17.50.-
Feta, tomates, concombre, olives de Kalamata, oignon rouge, origan	
Tarte fine au Parmesan	18.00.-
Légumes grillés, ricotta, coulis de basilic, tomates fraîches et fleur de sel	
Le Loup	18.00.-
En tartare, mangue, fruit de la passion et huile d'olive	
Le chèvre	18.00.-
Chèvre chaud avec tapenade d'olives taggiasche, tuile de pomme de terre Vinaigrette à l'huile d'olive infusée au miel et figes fraîches	
L'incontournable de l'été.	19.00.-
Variétés de tomates, mozzarella de bufflonne, huile vierge et basilic épicé	
Le Poulet	19.50.-
Lanières de poulet crispy en corn-flakes, œuf parfait, lardons grillés, Tuile de parmesan, olives, croûtons	
Le foie gras de canard	19.50.-
Au porto blanc, chutney de figes et notre pain frais	

Nos plats d'été

Le Club Sandwich	22.00.-
Avec notre pain de mie maison, tomates, poulet en fines tranches, Lard grillé, crème acidulée et jus de citron, salade verte et frites maison	
La Crevette Sauvage	23.00.-
En Tempura, thon snaké au soja, Oeuf parfait, haricots verts, anchois, poivron, Olives de Kalamata, différentes tomates, oignon croquant	
Le Burger	23.50.-
Buns maison fait sur place, steak haché, oignons confits, bacon, salade, tomate, mayonnaise à l'estragon, gruyère AOP, accompagné de pommes frites	
Le bœuf	27.00.-
En tartare, servi avec pommes frites, salade verte, pain toast et beurre	
Le roastbeef	27.00.-
Servi froid avec pommes frites, salade verte et légumes croquants Sauce crème acidulée aux fines herbes et échalotes.	



Nos pâtes et risotto

La Chanterelle	25.00.-
Tagliatelles servies avec ses Chanterelles, jus de Veau et crème de Chanterelles	
Risotto Chanterelles	26.00.-
Carnaroli crémeux, lié au beurre, croquant de lard et petits pois	

Plat principal

Le Sandre	28.00.-
Rôti sur peau, jus de viande monté aux écorces de citron	
Le Magret de Canard	29.50.-
Servi rosé et juteux, jus de carcasse aux baies rouges.	
Les filets de perches	31.50.-
Meunière, servis avec pommes frites et salade verte	
Le ris de veau	32.50.-
Croustillant, avec ou sans jambon San Daniel, jus de Veau crémé à la sauge.	
Le veau	39.50.-
A la viennoise, roquette et tomates cerises à l'huile infusée	
Le filet de bœuf	44.00.-
Rassis quatre semaines, poêlé, jus à l'échalote confite et Porto rouge	

Toutes nos viandes sont accompagnées aux choix de :
Pommes frites ou tagliatelles ou pomme purée maison ou légumes de saison.

Provenance de nos viandes et poissons à la carte :

Veau : Suisse
Bœuf : Suisse, Allemagne.
Agneau : Nouvelle-Zélande, Suisse
Magret de canard : France
Poulet : France, Suisse.
Foie gras : France
Lard : Italie.
Filet de perche : Suisse, Pologne
Thon : Philippines.
Sandre : Europe

T.V.A à 7,7%

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Gout et Slow Food.



Desserts

La Cerise

12.00.-

Servi en chaud froid, crème brulée vanille, glace pistache

Le Moelleux Chocolat

12.00.-

Cœur intense, coulis du moment, sorbet framboise

La pêche

12.00.-

Pochée dans un sirop verveine, coulis de fruits rouges, glace vanille et chantilly

L'abricot

12.00.-

Servi dans un chausson tiède, glace croquantine, coulis Abricot

La Fraise et Framboise

14,00.-

Servies avec sa compote basilic dans un éclair, crème onctueuse à la vanille, zestes citron

Le café gourmand

14.00.-

Servi avec différentes mignardises

Les verrines

La cerise

6.00.-

En crème brulée et compoté

Fraise et framboise

6.50.-

En Pavlova, crème double

L'abricot

6.50.-

En Tatin la tête à l'envers, crémeux pistache

Les glaces

3.20.- la boule.

Vanille, caramel-beurre salé, pistache, yaourt, croquantine

Les sorbets

3.20.- la boule

Chocolat, café, citron basilic, framboise, fraise basilic

Supplément chantilly

2.00.-