





Pour commencer

Les classiques

Salade composée, sauce maison*	8.- 13.-	
Beat Burkhardt Chasselas Cuvée, Ligerz AOC	0.5dl 3.50 1dl 7.00	
Poké bowl au saumon fumé* (NO)	17.- 27.-	
algues wakamé, mangue, avocat, quinoa, fromage frais, grenade et cacahuètes, vinaigrette au sésame		
Beat Burkhardt Chasselas cuvée, Ligerz AOC	0.5dl 3.50 1dl 7.00	
Salade au poulet (CH) croustillant	18.-	
vinaigrette au pesto		
Brochette de crevettes (VT/IN) sur lit de salade	19.-	
déglacées au balsamique, vinaigrette au sésame, lardons (CH) et amandes		
Cave du Prieuré Rosé Passion, Cormondrèche	0.5dl 3.50 1dl 7.00	

On se fait plaisir

Sous l'océan	23.-	
duo de saumon (GB) gravlax, fond crémeux à la langoustine et œufs de lompe		
Weingut Lienhard Riesling Sylvaner, Teufen	0.5dl 4.50 1dl 8.00	
Équinoxe d'automne	19.-	
courge rôtie, duxelles de champignons et caviar d'aubergine, mousse siphonnée de courge parfumée à la truffe, gel de poire		
Domaine de Chambleau, Cuvée Charlotte, Colombier	0.5dl 5.50 1dl 10.00	
Pinot Noir Barrique AOC		



Les classiques

Tartare de boeuf Black Angus (CH) à l'asiatique 34.-
pommes frites maison, toast

Johanniter Keller Pinot Noir Twann AOC 0.5dl 3.50 | 1dl 6.00

Entrecôte parisienne de bœuf (CH) à la viking 31.-
sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale),
pommes frites maison et salade verte

Cave du Prieuré Magie Noire Cormondrèche 0.5dl 5.00 | 1dl 9.00
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Filets de perche Loé (CH) 37.-
façon meunière, pommes frites maison et sauce tartare*

Beat Burkhardt Pinot Gris, Ligerz AOC 0.5dl 5.00 | 1dl 9.00

Roesti maison 28.-
fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat

Spare ribs de porc (CH) 33.-
sauce barbecue, pommes country maison

Cave du Prieuré Magie Noire Cormondrèche 0.5dl 5.00 | 1dl 9.00
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

On se fait plaisir

Balade dans les sous-bois 41.-
coquille d'agneau (IR) en deux textures, sauce aux groseilles, champignons,
carottes torrifiées, « terreau » maison aux noix et noisettes

Johanniter Keller, Twann Saint-Laurent 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00

Mi-cru de la mer 38.-
pavé et tartare de sériole (NL) aux agrumes, mousseline d'artichauts


Weingut Lienhard, Teufen Riesling Sylvaner 0.5dl 4.50 | 1dl 8.00



Pour suivre

Propositions végétariennes

Tagliatelles maison (avec œufs) au cacao
sauce aux champignons, myrtilles, tomates cherry, mozzarella di buffala

28.- 

Domaine de Chambleau, Cuvée Charlotte, Colombier
Pinot Noir Barrique AOC 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00


Velouté de fèves
mousse de Cambozola sur un lit de polenta

24.- 

Beat Burkhardt Pinot Gris, Ligerz AOC 0.5dl 5.00 | 1dl 9.00


Propositions végétaliennes

Tagliatelles maison (sans œuf) au cacao
sauce aux champignons, myrtilles et tomates cherry

26.- 

Cave du Prieuré Rosé Passion, Cormondrèche 0.5dl 3.50 | 1dl 7.00

Dahl de lentilles
curry, coriandre et ananas

24.- 

Weingut Lienhard, Teufen Riesling Sylvaner 0.5dl 4.50 | 1dl 8.00



Pour conclure

Le classique

Composition de fromages
accompagnements variés 14.-

Johanniter Keller, Twann Saint-Laurent

0.5dl 5.50 | 1dl 10.00

On se fait plaisir

Le π (3.14159) 17.-
entremet au chocolat, truffe au Grand Marnier, insert à la clémentine et glaçage miroir

Le puzzle 15.-
pannacotta au romarin et gelée aux framboises

Leurre sucré 15.-
chutney de figues, oignons rouges et basilic, mousse de fromage frais aromatisée

Notre carte de glaces* Mövenpick



Informations

Les appellations

AOP | Appellation d'origine protégée

AOC | Appellation d'origine contrôlée

Les poissons

Loé Poisson Suisse élevé en Valais avec les eaux du Lötschberg

Les provenances

CH	Suisse
GB	Grande-Bretagne
IN	Inde
IR	Irlande
NL	Pays-Bas
NO	Norvège
VT	Vietnam



Le Label fait maison est le label des restaurants qui cuisinent ! Ce label distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement dans leurs propres cuisines. Donc à la Barrique nous cuisinons avec de vrais produits et cela se sent, se ressent et s'entend parfois aussi...

L'originalité, la qualité et le savoir-faire de nos équipes font partie intégrantes des valeurs que nous partageons avec nos clients.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.