

Entrées

Salade composée, Sauce maison (*mayonnaise) 🌿	9.- 14.-
Poké bowl au saumon (NO) et vinaigrette au sésame algues wakamé, mangue, avocat, quinoa, fromage frais, grenade et cacahuètes (version végétarienne sans saumon) 🌿	18.- 28.-
Cuisse de poulet (CH) panée revisitée, lit de salade, sauces yoghourt ou aigre douce	17.-
Tartare de filet de bœuf maison (AS) toasts et garniture à choix	20.- 38.-
Planchette du paysan assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	14.- 24.-

HITS

Spare ribs de porc (CH) sauce barbecue, garniture au choix	34.-
Filets de perche Loé (CH) façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture à choix	40.-

Plats

Roesti maison fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat (version végétarienne sans lard) 🌿	21.-
Burger de bœuf (CH) maison aromatisé au lard fumé (CH) (*mayonnaise) garniture à choix (version végétarienne galette aux lentilles) 🌿	34.-
Entrecôte (CH) ou Filet de bœuf (AS) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) garniture à choix	38.- 49.-
Risotto maison 🌿 coco, lime, osmose de tofu	25.-

Garniture à choix

pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade

Desserts

Tout en Ragusa Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP	11.-
Tartelette aux pommes, sans lactose, sorbet pomme verte - basilic	11.-
Tiramisu au café Choucas	11.-
Composition de fromages, accompagnements variés	15.-
Glaces artisanales de chez Gelatomania	4.50

L'astérisque (*) signifie qu'un ingrédient du plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.


Le temps de la chasse



Pour commencer

Carpaccio de cerf (NZ) compotée d'oignons rouges, copeaux de sbrinz AOP, vinaigrette d'airelles	23.-
Crème de maïs aromatisée à l'huile de truffe, chips de jambon cru de marcassin (NL)	16.-

Pour suivre

Double côte de cerf (NZ) sauce aux airelles, garnitures de chasse	53.-
Entrecôte de chevreuil (AT) sauce aux airelles, garnitures de chasse	49.-
Burger de joue de marcassin (EU) façon « pulled pork » buns au charbon végétal, brie gratiné, condiment d'automne, mayonnaise aux airelles, pousses d'épinards, frites de patates douces*	33.-
Assiette végétarienne  spätzlis, mousseline de chou rouge, poire au vin, marrons et choux de Bruxelles	29.-

Pour conclure

Nuage d'automne mousse de courge et cardamome, réduction de Pinot Noir du Lac de Biemme sponge croquant au miel, émulsion de cacao	15.-
---	------

Les explications



Le label de Swiss Wine Gourmet vous informe sur la sélection de vins suisses sur la carte des vins. Pour qu'un restaurant soit qualifié pour le label, il doit proposer au moins deux vins suisses au verre pendant toute l'année et avoir au moins cinq vins suisses sur sa carte. Il est ensuite récompensé par un, deux ou trois verres.



Les mets proposés sur notre carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*) / Pour de plus amples informations : labelfaitmaison.ch

AOP / DOP

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Végétarien



Végétalien

Les origines

AS = Amérique du Sud

