

Entrées

Salade composée, sauce maison (*mayonnaise) 🌿	9.- 14.-
Crème de brocoli au wasabi, effiloché de saumon fumé (NO) crème fraîche fumée	9.-
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.-
Traditionnelle fondue moitié-moitié de la Fromagerie de Nods	31.-

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.



Les envies du moment

Pour commencer

Cannoli de calamar (ES) farci à la courge et crevette (VT) 23.-
croute à l'ail noir, bouillon parfumé

Ragoût de champignons 19.-
Chips de betterave rouge et parmesan DOP, mousse parmesan-camomille

Pour suivre

Poitrine de porc (CH) cuite à basse température 33.-
sauce aux baies des bois, humus, oignons de printemps grillés

Gnocchi fourrés au fromage et aux morilles 29.-
Déclinaison de tomate, huile au basilic et morilles croustillantes

Pour conclure

Cheesecake à froid 15.-
Sablé à l'anis, crème au gingembre et sorbet à la grenade

Ganache chocolat 15.-
mousse et tuile coco-lime, « fried milk » aux cornflakes

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

CH = Suisse

ES = Espagne

EU = Europe

NO = Norvège

VT = Vietnam



Prix en CHF, TVA et service inclus