



Les envies du moment

Pour commencer

Le cœur de filet de thon (PCO/OI) 23.-
graines de pavot, coulis de poivrons rouges

Anne-Claire Schott, Sauvignon Orange, Demeter 1dl 12.00

Le panier en pâte filo, caviar d'aubergines  19.-
purée de patates douces, espuma siphonné et sauce à l'ail des ours

Cavé du prieuré, Cormondrèche, Eil-de-Perdrix 1dl 7.00

Pour suivre

Les racks d'agneau (AU/NZ) 43.-
croûte d'estragon, baby carottes, Pommes Berny, sauce estragon

Anne-Claire Schott, Twann 1dl 13.00
Anne - Sombre, Demeter
Diolinoir, Gewürtztraminer

Les spaghettis noirs[°] faits maison  29.-
asperges vertes, tomates confites et tuile de riz
[°] charbon végétal

Weingut Andrey Schafis, Ligerz 1dl 8.00
Chasselas non filtré AOC

Pour conclure

La mousse à la fraise 12.-
poivre rose, chocolat blanc, mélisse

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

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

AU = Australie

CH = Suisse

EU = Europe

NO = Norvège

NZ = Nouvelle Zélande

OI = Océan Indien

PCO = Pacifique Centre-Ouest



Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.