

Les envies du moment



Pour commencer

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

23.-

Weingut Andrey Schafis, Ligerz - 1dl 9.00
Freisamer AOC

La Caprese 

Tomates, sauce au pesto de basilic, mozzarella de Bufala siphonnée

16.-

Cave du prieuré, Cormondèche - 1dl 7.00
Œil-de-Perdrix

Pour suivre

Joue de bœuf braisée (CH)

sauce au vin rouge de la région, écrasé de pommes de terre à la crème fraîche fumée
mousseline de petits pois et carottes glacées

34.-

Cave du Prieuré, Cormondèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir magie noire

Les spaghettis noirs° faits maison 

Pesto de roquette aux amandes, tomates confites et tuile de riz
° charbon végétal

27.-

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

Pour conclure

Bavarois à la pêche

12.-

Entrées	Salade composée 	9.- 14.-
	sauce maison (*mayonnaise)	
	Soupe froide de melon	9.-
	accompagné de viande séchée des Grisons (CH)	
	Poké bowl au saumon (NO) et vinaigrette au sésame	18.- 28.-
Plats	algues wakamé, mangue, avocat, quinoa, fromage frais, grenade et cacahuètes (version végétarienne sans saumon) 	
	Tartare de filet de bœuf maison (AS)	20.- 38.-
	toasts et garniture à choix	
	Planchette du paysan	14.- 24.-
	assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	
HITS		
	Spare ribs de porc (CH)	34.-
	sauce barbecue, garniture au choix	
	Filets de perche Loé (CH)	40.-
	façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture à choix	
	Roesti maison	21.-
	fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat	
	aussi possible en version végétarienne (sans lard) 	
	Burger de bœuf (CH)	34.-
	maison aromatisé au lard fumé (CH) (*mayonnaise) garniture à choix	
	aussi possible en version végétarienne (galette aux lentilles) 	
	Entrecôte (CH) ou Filet de bœuf (AS)	38.- 49.-
	sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) ou beurre aux herbes, garniture à choix	
	Risotto maison 	25.-
	coco, lime, osmose de tofu	
	Garniture à choix pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade	
Desserts	Tout en Ragusa	11.-
	Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP	
	Tartelette aux pommes sans lactose	11.-
	boule de glace au choix	
	Tiramisu	11.-
	au café Choucas	
	Composition de fromages suisses	15.-
	accompagnements variés	
	Glaces artisanale de chez Gelatomania	4.50 .-

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

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.

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



Végétarien



Végétalien (végan)

Les origines

AS = Amérique du Sud

AU = Australie

CH = Suisse

EU = Europe

OI = Océan Indien

PCO = Pacifique Centre-Ouest

