



## Les envies du moment

### Pour commencer

---

**Ceviche de féra (CH)** 23.-  
aux agrumes, houmous de châtaigne, pain au levain de la région toasté

La sauvageonne Domaine de chambleau, Colombier – 1dl 9.-  
Solaris

**Raviole au Bleuchâtel**  18.-  
aux poireaux, jus corsé végétal, bouillon et émulsion aux herbes

Beat Burkhardt, Ligerz – 1dl 9.-  
Chardonnay

### Pour suivre

---

**Suprême de pintade Ribelmaïs (CH)** 38.-  
croûte aux noix et au chèvre, jus au vin jaune du Jura  
endive braisée, riz vénéré

Anne – Sombre, Anne – Claire Schott, Twann – 1dl 12.-  
Diolinoir, Gewürtztraminer







**Gnocchis de betterave**  26.-  
légumes rôtis à la moutarde, sauce miel et citron, Galait graines de moutarde

Johanniter Keller, Twann – 1dl 8.-  
Pinot Noir AOC

### Pour conclure

---

**Paris-Bienne** 15.-  
pâte à choux, crème au beurre et au praliné maison

	ENTRÉES	PLATS
Entrées	Salade composée  sauce maison (*mayonnaise)	9.- 14.-
	Salade garnie  fromage "la Tanne", vinaigrette moutarde de figue et miel, noix, groseilles, poires	15.- 24.-
	Tartare de filet de bœuf maison (CH) toasts et garniture à choix	22.- 39.-
	Planchette du paysan assortiment de fromages de la fromagerie Spielhofer et charcuteries (CH/EU)	14.- 24.-
HITS		
Plats	Spare ribs de porc (CH) sauce barbecue, garniture à choix	36.-
	Filets de perche Loé (CH) façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture à choix	24.- 42.-
	Fondue à la tête de moine de la fromagerie Spielhofer 	25.-
	Roesti maison fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat aussi possible en version végétarienne (sans lard) 	23.-
	Burger de bœuf (CH) maison aromatisé au lard fumé (CH) pain burger de la région au sésame blanc (*mayonnaise) garniture à choix aussi possible en version végan(galette aux lentilles) 	35.-
	Entrecôte (CH) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) garniture à choix	39.-
	Filet de bœuf de pâturage (CH) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) garniture à choix	51.-
	Risotto maison  coco, lime, osmose de tofu Garniture à choix pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade	25.-
	Tout en Ragusa Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP	11.-
	Tartelette aux pommes sans lactose boule de glace au choix	11.-
Desserts	Tiramisu au café Choucas	11.-
	Composition de fromages suisses accompagnements variés	15.-
	Glaces artisanale de chez Gelatomania (Bienne)	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](http://labelfaitmaison.ch)



Le pain que nous servons le soir, y compris les pains à burger au sésame blanc, provient de la boulangerie artisanale bio Bell N Bread, à seulement quelques minutes à pied de notre restaurant.



Les fromages de notre carte ainsi que notre beurre proviennent de la Fromagerie Spielhofer, une référence régionale.

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

CH = Suisse

EU = Europe

