


Les envies du moment



Pour commencer

Saint-Jacques sautées (PN) 23.-
crème fraîche au Raifort, brunoise de pommes caramélisées
et huile de pommes Granny Smith, pain au levain toasté

Cave du Prieuré, Cormondrèche - 1dl 8.-
Sauvignon Blanc


Variation de tomates  18.-
carpaccio de tomates cœur de bœuf, siphon de tomates séchées fumée,
crème de basilic, tomates cherry marinées, focaccia torréfiées

Beat Burkhardt, Ligerz, - 1dl 7.-
Chasselas AOC

Pour suivre

Carbonade « biennoise » 37.-
boeuf braisé (CH) à la bière locale et au pain d'épice
pommes de terre suédoises, légumes glacés à la bière et au miel

Cave Saint-Germain, Moutier - 1dl 11.-
Enclos Saint-Germain BIO SUISSE Végan
Cabernet Jura

Orge perlé crémeux  26.-
fromage de la région « Le chaux-d'Abel », œuf poché
champignons sautés à la persillade, cresson de fontaine

Johanniter Keller, Twann - 1dl 7.-
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 estivale  Morceaux de tome de chèvre, croûtons de pain au levain, salade, mûres, fines lamelles de fenouil, fruits à coque, tomates cherry confites, vinaigrette à la mûre et au miel	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.-
	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.-
	Pavlova Meringue, namelaka au chocolat blanc légèrement fumé, compotée de fraise, chiffonnade de mélisse	12.-
	Tiramisu au café Choucas	11.-
Desserts	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



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

PN = Pacifique Nord-Ouest

