

Les envies du moment



Pour commencer

Gravlax de saumon Swiss Alpine 23.-
yogourt de la région · crumble à l'estragon · abricots sautés

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

Carpaccio de tomates cœur de bœuf  18.-
siphon de tomates séchées · basilic · tomates cherry marinées · focaccia

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

Pour suivre

Roastbeef froid 23.- / 32.-
sauce chimichurri · salade de pommes de terre citronnée

Cave du Prieuré, Cormondrèche – 1dl 11.-
Garanoir · Gamaret · Pinot Noir · magie noire

Orge perlé crémeux  26.-
fromage · œuf poché · champignons sautés · cresson de fontaine

Johanniter Keller, Twann – 1dl 7.-
Pinot Noir AOC

Pour conclure

Paris-Bienne 15.-
pâte à choux · crème au beurre · praliné maison

Entrées

Salade composée 
sauce maison

9.-

PLATS

14.-

Salade estivale 

tomme de chèvre · croûtons · mûres · fruits à coque · vinaigrette de mûre

15.-

24.-

Tartare de filet de bœuf maison

toasts · garniture à choix

22.-

39.-

Planchette du paysan

fromages · charcuteries (CH/EU)

14.-

24.-

Soupe claire de pastèque 

fromage de chèvre régional · basilic

9.-

HITS

Spare ribs de porc

sauce barbecue · garniture à choix

36.-

Filets de perche Loé

façon meunière · sauce tartare · garniture à choix

24.-

42.-

Roesti maison

fromage à raclette AOP · lard grillé · œuf au plat

version végétarienne possible (sans lard) 

23.-

Burger de bœuf

Burger de bœuf maison aromatisé au lard fumé · pain burger · garniture à choix

version végétane possible (galette de lentilles) 

35.-

Entrecôte de bœuf

sauce oignons rouges à la BFM · garniture à choix

39.-

Filet de bœuf de pâturage

sauce oignons rouges à la BFM · garniture à choix

51.-

Risotto au safran 

seitan maison · champignons sautés · huile aux herbes

26.-

Une garniture à choix

pommes country · pommes frites · riz · légumes · petite salade

Plats

Tout en Ragusa

Ragusa noir · poire · Williamine Morand AOP

11.-

Pavlova

Meringue · namelaka · chocolat blanc · fraise · mélisse

12.-

Tiramisu

au café Choucas

11.-

Composition de fromages suisses

accompagnements variés

15.-

Glaces artisanales de Gelatomania (Bienne)

4.50

Desserts

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, ainsi que la focaccia, provient de la boulangerie artisanale bio Bell N Bread, à seulement quelques minutes à pied de notre restaurant.



fromages que nous proposons le soir sont des fromages soigneusement sélectionnés auprès de la Fromagerie Spielhofer, une référence régionale. Notre beurre est également issu de cette maison et retravaillé par nos soins.

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



Végétarien



Végétalien (végan)

Les origines

Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, sauf si une autre origine est explicitement indiquée.

