LES ENVIES DU MOMENT

POUR COMMENCER

Terrine de volaille 19.-
morilles · pistache · jus au cognac

Château Souaillon, Saint-Blaise - 1dl 6.-
Œil-de-Perdrix AOC

Soupe à l'oignon gratinée 16.-
pain au levain · fromage de la région

Château Souaillon, Saint-Blaise - 1dl 6.50
Chasselas AOC

POUR SUIVRE

Macaronis d'alpage 19.- | 21.-
gruyère AOP · compote de pommes · lard
possible en version végétarienne

Johanniter Keller, Twann 1dl 11.-
Chardonnay

Choucroute 35.-
jus court à la moutarde BLZ (brasserie régionale)

Château Souaillon, Saint-Blaise 1dl 7.50
Pinot Noir AOC

POUR CONCLURE

Brioche perdue fait maison 12.-
crème anglaise · glace à la cannelle

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

ENTRÉES

	ENTRÉES	PLATS
Salade composée sauce maison	9.-	14.-
Salade hivernale Betterave · choux rouge mariné · pickles d'échalotte · filets d'oranges vinaigrette aux agrumes · noix	15.-	24.-
Tartare de filet de bœuf maison toasts · garniture à choix	22.-	39.-
Planchette du paysan fromages · charcuteries (CH/EU)	14.-	24.-

PLATS

HITS

Spare ribs de porc sauce barbecue · garniture à choix		36.-
Filets de perche Loé façon meunière · sauce tartare · garniture à choix	42.-	24.-
Fondue à la tête de moine de la fromagerie Spielhofer		26.-
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 végane possible (galette de lentilles)		35.-
Entecôte de bœuf sauce oignons rouges à la bière BLZ · garniture à choix		39.-
Filet de bœuf de pâturage sauce oignons rouges à la bière BLZ · 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

DESSERTS

Tout en Ragusa Ragusa noir · poire · Williamine Morand AOP	11.-
Paris-Bienne pâte à choux · crème au beurre · praliné maison	15.-
Tiramisu au café Choucas	11.-
Composition de fromages suisses accompagnements variés	15.-
Glaces artisanales de Gelatomania (Bienne)	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

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 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.

Prix en CHF, TVA et service inclus