

# NOTRE CARTE

**La Fraîcheur et la Qualité sont nos ingrédients favoris**

## NOS ENTRÉES

Salade verte	Frs. 8.-
Salade mêlée vinaigrette tradition	Frs. 12.-
Chèvre chaud à la fleur de thym, pulpe de pomme au cidre et éclat de noisette	Frs. 19.-
Poulet croustillant au bacon sur lit de mesclun et mayonnaise paprika.	Frs. 24.-
Cassolette de Sot l'y laisse, Morilles fraîches et asperges vertes	Frs. 26.-
Foie Gras Maison et sa garniture aux fruits de saison	Frs. 27.-

## NOS PESCO-VÉGÉTARIEN

Gnocchi à l'ail d'ours, bouquet d'asperges vertes et croustille de parmesan	Frs. 31.-
Risotto aux bolets, roquettes et copeaux Reggiano	Frs. 28.-
Filet de Bar croustillant sur peau, kimchi, mousse de céleri et riz thaï	Frs. 39.-

## NOS TARTARES

Coupé au couteau, toast, salade et frites Maison

Le Traditionnel	Frs. 37.-
Au Chèvre frais et basilic	Frs. 38.-
Aux dés de Foie Gras et huile de Truffe	Frs. 39.-

## NOS VIANDES

Frites ou Gratin

Entrecôte de Bœuf rassis sur l'os, sauce béarnaise ou beurre persillé	Frs. 42.-
Souris d'agneau basse température braisée à l'ancienne	Frs. 43.-
Tournedos de Bœuf « Rossini » au Foie Gras poêlé, jus à la Truffe noir	Frs. 50.-

## NOS DESSERTS

Boule de glace : vanille, chocolat, moca, fraise, abricot, poire, citron et prunelle	Frs. 4.-
Café Glacé	Frs. 10.-
Crème caramélisée à la fève de Tonka	Frs. 12.-
Suggestion aux fruits du Moment	Frs. 14.-
Sorbet prunelle, poire, abricot ou citron arrosé	Frs. 14.-
Café Gourmand	Frs. 14.-
Chaud froid chocolat Black & White	Frs. 14.-

**Notre personnel est à votre disposition en cas de doute  
Afin de vous renseigner sur la composition et la provenance de nos plats.**