

Entrées

Carpaccio de saumon de Norvège vinaigrette aux agrumes et fruits de la passion
18.-

Houmous à la racine rouge, fromage à rebibes et crackers aux graines
13.-

Terrine de foie gras des Landes, chutney aux pommes et pain brioché maison
25.-

Poulpe grillé à la plancha sauce au safran et risotto noir Vénére
24.-

Cassiolette d'escargots à la moëlle, beurre à l'ail gratiné
18.-

Pâté en croûte du chef, pickles de légumes et salades croquantes
19.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(1/2 port. 17.- / plat 29.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches Suisse (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet de bœuf sauce aux morilles frites maison, légumes du marché
45.-

Cuisse de canard confite aux cornes d'abondance, pommes mousseline aux fines herbes
36.-

Rouelles de rognons de veau aux échalotes rôties, rösti et jardinière de légumes
36.-

Cordon bleu « maison » frites maison et jardinière de légumes
27.-

Entrecôte de bœuf taillée « Black Angus » à la mode Saint-Hubert, frites maison
légumes de saison
39.-

Choucroute de poissons et crustacés sauce ciboulette pommes de terre vapeur
36.-

Menu «Saint-Hubert»

Carpaccio de saumon de Norvège vinaigrette aux agrumes
et fruits de la passion
ou

Pâté en croûte du chef pickles de légumes
salades croquantes

Cuisse de canard confite aux cornes d'abondance
pommes de terre mousseline aux herbes

ou

Choucroute de poissons et crustacés, sauce ciboulette
pommes de terre vapeur

ou

Filet de bœuf sauce aux morilles
jardinière de légumes
frites maison
(supplément + CHF 14.-)

Panier croquant de mousse mandarine et son sorbet

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar

54.-

(pas de changement possible)

Les Hits d'hiver

**« Surf & Turf » duo d'entrecôte de bœuf et gambas Black-Tiger
sauce provençale, frites maison, bouquet de légumes**

28.-

Pied de porc à la mode du chef, frites maison

25.-

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue**

et « Son dessert du moment »

(Bœuf, cheval, agneau selon arrivage)

Provenances :

Bœuf : Suisse, Argentine, Paraguay, porc : Suisse, saumon : Norvège, canard : France, poulpe : Espagne, foie gras : France
escargots : France, veau : Suisse, gambas : Vietnam, cheval : Argentine, Espagne, Suisse, agneau : NZ, pain : Porrentruy, Suisse
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront

(*) La provenance des filets de perches SUISSE :

Frutigen « La Maison Tropicale de Frutigen » les perches grandissent dans de l'eau issue des profondeurs du Lötschberg et sont élevés sans antibiotiques, ni médicaments et respectent l'environnement.

TVA 8,1% inclus