

Entrées

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.-

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

Doucette garnie et son œuf parfait BIO de la ferme Maillat, croûtons et lard croustillant
17.-

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

Pâté en croûte tout volaille, 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.-

Filet de bœuf « Rosini » frites maison, bouquet de légumes du marché
48.-

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 tout volaille 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

Riz au lait tout en onctuosité
coulis et mirepoix de mangue, riz soufflé croustillant

54.-

(pas de changement possible)

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, volaille : Suisse, France, saumon : Norvège, canard : France, poulpe : Espagne,
escargots : France, veau : Suisse, gambas : Vietnam, cheval : Argentine, Espagne, Suisse, agneau : NZ, foie gras : France

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.

« Loë » sont issues d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne Valais. Innovante et respectueuse
de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

TVA 8,1% inclus