

LA CARTE

Chez nous, l'accent est mis sur la qualité et la fraîcheur des produits qui proviennent de nos campagnes environnantes, et selon les normes d'hygiène strictes en vigueur.

On vous sert et cuisinons aussi vite de possible, et vous dégusterez aussi lentement que nécessaire !

Vous avez une allergie à un produit ! informer nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

POUR VOUS METTRE EN APPETIT

PETITE SALADE MELEE « Self-service à notre buffet »	8.--
GRANDE SALADE MELEE « Self-service à notre buffet »	15.--
SALADE CAMPAGNARDE (lardons, œuf mollet, tomates)	15.--
FOIE GRAS DE CANARD MAISON « mi cuit en cuisson lente »	21.--
COCKTAIL DE CREVETTES CALYPSO	18.--
DUO DE SAUMON : FUME ET TARTARE	19.--
TERRINE MAISON : Tradition et foie gras « Romain Baudois, Auberge du Morez »	18.--

DU LAC OU DE LA MER

FILETS DE PERCHE MEUNIERE « beurre blanc citronné »	27.--
FILETS DE PERCHE MEUNIERE « « (Entrée ou 1/2 portion)	21.--
FILETS DE PERCHE AUX AMANDES « «	28.--
GAMBAS A LA CREME D'AIL ET AU BASILIC OU A LA CHINOISE « AIGRE DOUX »	27.--

Garniture : Pommes frites, Pommes allumettes, Pommes nature, Riz

LES SPECIALITES DE LA MAISON

Origine : Poulet, volaille, bœuf, porc (CH) Agneau (CH ou NZ)

LE 1/2 POULET AU PANIER, FRITES « souvent imité, jamais égalé »					18.--
TARTARE DE BŒUF « coupé au couteau » selon votre goût	Toasts et beurre	<i>Suppl. Frites 3.50</i>			29.--
CÔTE DE BŒUF env. 400gr	Rôtie sur l'os	Légumes de saison			38.--
FILETS MIGNONS DE PORC AUX MORILLES	Légumes,	Servis sur plat	Garniture à choix		32.--
ENTRECÔTE DE BŒUF « POULARDE »	Légumes,	Servie sur plat	Sauce : Beurre maison		
Petite salade mêlée du buffet	garniture à choix	200 gr.	38.--	250 gr.	44.--
		300 gr.			49.--

LES PATES

1/2 portion ou entrée

TAGLIATELLES POULARDE (Poulet, champignons, tomate, crème, piments doux)	17.--	22.--
TAGLIATELLES FINES AU PESTO	15.--	19.--
TAGLIATELLES FINES A L'ARRABIATA	16.--	20.--
TAGLIATELLES FINES CARBONARA	17.--	22.--
RAVIOLES ARTISANALES JAMBON CRU DE PARME ET RICOTTA	16.--	21.--

LES METS VEGETARIENS

ASSIETTE DE LEGUMES DU POTAGER		14.--
RAVIOLIS ARTISANALES AUX TOMATES ET MOZZARELLA	Sauce crème et basilic	20.--
OMELETTE AUX LEGUMES SAISONNIERS OU AU GRUYERE		15.--
RAVIOLES ARTISANALES RICOTTA , BROCOLI, AMANDES,	à l'italienne : Huile d'Olives et Epices	20.--

LES VIANDES Bœuf , veau, volaille (CH) Agneau (CH ou NZ)

ENTRECOTE PARISIENNE 180 gr. « Entremêlée et goûteuse » 28.-- 28.--

STEAK DE BŒUF 180 gr Légumes de saison 27.--

SUPREME DE VOLAILLE A LA MOUTARDE AU CITRON VERT 28.--

MEDAILLONS DE VEAU 180 gr. 34.--

COTELETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE 250 gr. 32.--

Garniture : Légumes de saison et à choix : pâtes, riz, frites ou allumettes.

LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT :

MORILLES 7.-- POIVRE 6.-- VORONOFF 6.-- BEURRE MAISON 4.-- CHANTERELLES 6.--

LES FONDUES : dès 2 personnes servies à volonté (Commande avant 13 h service midi et 21.15 h service soir)

*Toutes nos fondues sont servies avec une **petite salade mêlée du buffet**, riz ou pommes allumettes ou frites.*

BRESSANE Poitrine de poulet panée à cuire dans l'huile 32.--

POULARDE Petits cubes de bœuf et / ou poitrine de poulet à cuire dans un bouillon de bœuf 36.--

BOURGUIGNONNE Bœuf (CH) frais et de 1^{er} choix et / ou poitrine de poulet (CH) à cuire dans l'huile 38.--

VALAISANNE Lamelles de viande de bœuf (CH) épicées à cuire dans un bouillon de bœuf et vin rouge 37.--

Pour les enfants : dès 6 ans jusqu'à 10 ans révolu : 16.-- dès 10 ans à 14 ans révolu : 24.--

Toutes les viandes et volailles : origine Suisse (Boucherie Christian Deillon, Romont)

Il est plus prudent de réserver votre table 026 652 27 21

Pierre-Alain Oberson Adm. / Direction