



A PARTAGER

Planchette 21.50

3 sortes de charcuteries de chez Montandon et 2 sortes de fromages

Viande séchée 22.50

De boeuf, cornichons

Assiette apéro végétal 18.50

Olives marinées, artichauts, antipasti, bruschetta, pain Sarde

Flamenküch 19.50

Bacon, oignons et crème fraîche

Flamenküch saumon 22

Saumon fumé, oignons et crème fraîche

ENTRÉES

Salade verte 8

Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées

Salade mêlée petite/grande

Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne 9.50/15

Tatin de tomates 14.50

Burrata et roquette

Gaspacho catalan 11.50

De tomates du Seeland rôties

Ceviche de daurade 18.50

Aux fruits de la passion, agrumes et avocats

CLASSIQUES

Fondue aux fromages 200gr/300gr

Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler 27/33

Cheeseburger 26

Viande de boeuf de picaña, fromage du jura, oignons rouges et pain maison.

Servi avec des frites

Tartare de boeuf petit/grand

Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre 26.50/35

Carpaccio de boeuf 24

Fines tranches de boeuf crues, pesto, grana padano, noisettes

SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRIIL DE VENUS

Ravioli D'Emilie 24

Farci aux pignons et grana Beurre noisette à la sauge

Penne al pesto 21

Pâtes fraîches Pesto maison

Ravioli du jardin 24

Farci au basilic, persil, ciboulette et cerfeuil. Sauce crème



VIANDES

Entrecôte de boeuf	38
<i>Pièce d'environ 200gr Qualité Premium, rassie</i>	
Tranche panée	28.50
<i>De porc, coupée fine Sauce tartare maison</i>	
Filet mignon	29
<i>De porc des Ponts-de-Martel, lardé</i>	

POISSONS

Daurade entière	28
<i>A la plancha, au citron et thym</i>	
Loup de mer	29
<i>En filet, a la plancha Sauce aux légumes d'été confits</i>	

SALADES ET PLATS DE SAISON

Vitello Tonato	34
<i>Veau, sauce tonato, pommes rissolées. Salade verte</i>	
Salade thaï	28
<i>Roastbeef mariné, salade croquante, nouilles de riz</i>	
Salade fitness	27
<i>Caille façon tandoori, taboulé de quinoa et concombre. Vinaigrette à la mangue</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande	5.50/8.50
Pommes rissolées	5
Nouilles au beurre	6
Riz sauté	6.50
Légumes du marché rôtis	5.50
Maïs grillé	4.50
Côtes-de-bette	5
Salade verte	4.50

SAUCES

Chimichurri	3
Sauce aux morilles	7
Beurre aux herbes	3
Réduction au thym	4.50

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH/GB, Veau CH, Porc CH, Saumon NOR, Loup de mer GR, caille FR, Daurade GR,
Pain CH

N'hésitez à prévenir le personnel en cas d'allergies ou
d'intolérances. Prix en Francs Suisse,
TVA 8.1% incluse



DESSERTS

Moelleux au chocolat 14

Fait maison, glace vanille

Café gourmand 14.50

*5 petites pâtisseries selon
l'inspiration du moment
Café ou thé à choix*

Le Blaise glacé 12

Nougat glacé

Affogato 11

*boule de glace vanille et chantilly
Arrosé d'un express chaud*

Colonel absinthe 14

*3 boules de glaces absinthe
Arrosé d'absinthe Larusée*

Crème brûlée vanille 9.50

A la vanille de Madagascar

Crème brûlée aux
abricots 12

Aux abricots du marché

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

Vanille

Chocolat

Café

Caramel beurre salé

Yoghurt

Noix de pécan

Absinthe

Mangue

Passion

Framboise

Citron vert

La boule 4.10

Supplément chantilly 2