



## A PARTAGER

Planchette 21.50

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

Viande séchée 22.50

*De boeuf, cornichons*

Flamenküch 19.50

*Bacon, oignons et crème fraîche*

## CLASSIQUES

Fondue aux fromages 200gr/300gr

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

Cheeseburger Angus 27

*Viande de boeuf Angus, fromage bleu et poire et pain maison au safran et noix.*

*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*

## ENTRÉES

Salade verte 8

*Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées*

Salade mêlée petite/grande

*Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne* 9.50/16

Soupe gratinée 11.50

*Aux oignons, bouillon maison et gruyère*

Ballotine de foie-gras 22

*Mariné au Noellis, chutney de coing*

Saumon en gravadlax 18.50

*Roulé aux épinards, salade de pommes et endives*

## RAVIOLI DU NOMBRIL DE VENUS

Ravioli aux truffes 28

*Sauce crème à la truffe du Périgord*



## VIANDES

Filet de boeuf Rossini 48  
*Au foie-gras, en croute de pâte feuilleté. Sauce Bordelaise*

Canard en pot-au-feu 34  
*Bouillon légèrement épicé. Légumes du marché*

Joues de porc 29  
*Braisées à la bière de Noël*

Entrecôte de boeuf 38  
*Qualité premium, 200gr*

## POISSONS

Nage de la mer 42  
*Saumon, St-Jacques et 1 crevette géante. Nage de coco et cacahuète*

Filet de sole 38  
*Farce fine de cresson, sauce au cresson*

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/8.50

PDT braisé au lard 5

Riz sauté 6.50

Légumes du marché rôtis 5.50

Gnocchi de vitelotte 6.50

Choux plumes sautés 5

Salade verte 4.50

## SAUCES

Sauce aux morilles 7

Beurre aux herbes 3

Sauce Bordelaise 4.50

Provenances des viandes et poissons:

Boeuf CH/GB, Porc CH, Foie-gras FR, Saumon NOR, Sole FR, Canard jaune de Barbarie FR, Truffes noires melanosporum FR, St-Jacques FR, Crevettes VTN  
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*

Mousse au chocolat 9.50

*Tuile aux amandes*

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*

Crumble aux fruits  
rouges 13

*Glace vanille*

## 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