



Le 19^{ième}

GCCN

A PARTAGER

Planchette

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

Petite /grande
21.50/35

Viande séchée

*De boeuf, cornichons
Supplément fromages +6*

26

Assiette apéro végétal

Olives et artichauts marinés, pain Sarde

14.50

Flamenküch

Lardons, oignons et crème fraîche

19.50

Flamenküch végétal

Mélange de légumes, oignons et crème fraîche

19.50

ENTRÉES

Salade verte

Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées

8

Salade mêlée

Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne

petite/grande
9.50/17

Oeuf poché

Mousse de petits pois et lardons

14.50

Velouté de persil

Croûtons et huile verte

11.50

Tartare de thon

*Citron vert, tomates et sésame
Brioche maison et beurre aux algues*

18.50

CLASSIQUES

Fondue aux fromages

Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler

200gr/300gr
27/33

Cheeseburger

*Viande de boeuf Angus des Ponts, cheddar, oignons rouges et pain maison.
Servi avec des frites*

26

Tartare de boeuf

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

petit/grand
26.50/37

Carpaccio de boeuf

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

24

SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRILO DE VENUS

Ravioli aux truffes été

Sauce crème

26

Penne à la tomate

*Pâtes fraîches
Sauce tomate maison*

22



VIANDES

Entrecôte Parisienne 36
*Pièce d'environ 200gr
Beurre aux herbes et frites*

Filet mignon aux morilles 44
*De porc, Sauce morilles
Rösti*

Agneau en parmentier 32
*Epaule confite, purée de pommes-
de-terre, jus au thym*

POISSONS

Maquereau 34
*A la plancha, pommes lyonnaise,
chimichurri*

Saumon 36
*En quenelle, sauce bisque de
homard.
Galette de riz aux oignons tiges*

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/8.50

Pommes nouvelles 4.50

Penne aux herbes 6

Galette de riz 6.50

Légumes du marché rôtis 5.50

Petits pois à l'anglaise 4.50

Salade verte 4.50

**Chaque semaine
un menu du chef
vous est proposé
pour 48 CHF**

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH, Porc CH, Thon (Thonus Albacar) FAO71, Agneau NZ, Saumon Nor, Maquereaux FR,
Truffes d'été (Tuber eastivum), 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

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