



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

16.50

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

Tempura de crevettes

Sauce aigre-douce

14.50

Soupe froide de tomates

Rôties du Seeland
Mousse de chèvre de chasseral

11.50

Carpaccio de thon

Mayonnaise légère au soja
Radis bière au safran

18.50

CLASSIQUES

Fondue aux fromages

Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauser

200gr/300gr
27/33

Cheeseburger

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

27

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 Involtini

Guanciale et ricotta.
Sauce carbonara à la crème

26

Penne à la tomate

Pâtes fraîches
Sauce tomate maison

22

Salade fitness du moment

Poulet mariné au yoghurt et grillé
Vinaigrette aux amandes
Taboulé de quinoa
Légumes fraîcheurs

28



VIANDES

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

Tranche panée 36
*De porc, Sauce tartare
frites et légumes du marché*

Pavé de veau confit 38
*Dans le cou, cuit 35h.
Sauce au marc de Neuchâtel
Rösti et légumes du marché*

POISSONS

Carpaccio de thon 38
*Mayonnaise légère au soja
Radis bière au safran
Croustillants de riz*

Loup de mer 36
*A la plancha
Sauce vierge
Pommes grenailles*

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/8.50
Pommes nouvelles 4.50
Penne aux herbes 6.50
Légumes du marché rôtis 5.50
Salade verte 4.50
Rösti 5

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

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH, Porc CH, Thon (Thunus Albacar) FAO51, Veau CH, Loup de mer GR,
Poulet CH, Crevette VT, 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