



A PARTAGER

Planchette <i>3 sortes de charcuteries et 2 sortes de fromages</i>	Petite /grande 21.50/35
Viande séchée <i>De boeuf, cornichons Supplément fromages +6</i>	26
Assiette apéro végétal <i>Olives et artichauts marinés, pain Sarde</i>	16.50
Flamenküch <i>Lardons, oignons et crème fraîche</i>	19.50
Flamenküch végétal <i>Mélange de légumes, oignons et crème fraîche</i>	19.50

ENTRÉES

Salade verte <i>Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torrifiées</i>	8
Salade mêlée <i>Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne</i>	petite/grande 9.50/17
Velouté de poireaux et persil <i>Mousse de chèvre de chasseral</i>	12
Tartare de thon <i>Aux saveurs d'Asie. Toasts et beurre</i>	18.50
Ballotine de foie-gras <i>Au Noellis Chutney de pêche et toasts</i>	24

CLASSIQUES

Fondue aux fromages <i>Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler</i>	200gr/300gr 27/33
Cheeseburger <i>Viande de boeuf, cheddar, oignons rouges et pain maison. Servi avec des frites</i>	27
Tartare de boeuf <i>Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre</i>	petit/grand 26.50/37
Carpaccio de boeuf <i>Fines tranches de boeuf cru, pesto, grana padano, noisettes</i>	24

SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRILO DE VENUS

Ravioli d'Emilie <i>Ricotta et pignons Beurre à la sauge</i>	26
Penne à la tomate <i>Pâtes fraîches Sauce tomate maison</i>	22
Penne pesto <i>Pâtes fraîches Sauce pesto maison</i>	22



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*

Filet Mignon aux morilles 42

Rösti et légumes du marché

POISSONS

Tartare de thon 36

*Aux saveurs d'Asie.
Pickles et salade,
Toasts et beurre*

Pavé de cabillaud 36

*Sauce aux chanterelles
Gnocchi maison
Légumes du marché*

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/8.50

Pommes nouvelles 4.50

Rösti 6.50

Légumes du marché rôtis 5.50

Salade verte 4.50

SALADES DE SAISON

Salade fitness du moment 28

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

Salade César 28

*Poulet pané
Sauce César, croûtons, granna
padano et lard grillé*

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH, Porc CH, Thon (Thunus Albacar) FAO51, Cabillaud ISL, Foie-gras FR,
Poulet CH, 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

Opéra café-chocolat 13

Réduction vanille et orange

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