



## A PARTAGER

### Planchette

3 sortes de charcuteries et 2 sortes de fromages

Petite /grande  
22.50/35

### Viande séchée

De boeuf, cornichons  
Supplément fromages +6

26

### Flamenküch

Lardons, oignons et crème fraîche

19.50

### Flamenküch végété

Mélange de légumes, oignons et crème fraîche

19.50

## CLASSIQUES

### Fondue aux fromages

Gruyère et vacherin Fribourgeois,  
de Marsens. Au Mauler

200gr/300gr  
27/34

### Cheeseburger

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

27

### Carpaccio de boeuf

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

24

## 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

### Soupe du jour

12

### Tartare de thon

A l'asiatique  
Toasts et beurre

18.50

### Croquettas au jambon cru

5 pièces, mayonnaise au piment  
d'Espelette

14 CHF

## SELECTIONS DE PATES

### Ravioli prosciutto e pancetta

Du Nombriol de Venus  
Sauce au grana padano

26

### Tagliatelle à la tomate

Cuisson minute, Sauce tomate

22

### Tagliatelle carbonara

Cuisson minute, Sauce crème  
lardons et oignons

23



## VIANDES

Entrecôte Gerle 43

**Entrecôte premium**

*servie dans un poêlon*

*Sauce Gerles, frites et légumes du marché*

Tranche panée 35

*Fait maison, de porc*

*frites et légumes du marché*

Coquille d'agneau 38

*Grillée, réduction au vin rouge et origan.*

*Panisses et légumes du marché*

Tartare de boeuf petit/grand  
26.50/37

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

## POISSONS

Tartare de thon 35

*A l'asiatique*

*Frites, toasts et beurre*

Moules frites 27

*Moules de bouchots*

*frites et mayonnaise*

Loup de mer entier 42

*Vierge d'oranges*

*Panisses et légumes du marché*

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites 5.50/9

petite/grande 6

Tagliatelle au beurre 5

Pommes nouvelles 6

Légumes du marché rôtis 6

## PLATS DE SAISON

Salade fitness 28

*Poulet mariné, cuit à la plancha*

*Taboulé de quinoa*

*Légumes confits*

Roastbeef 34

*Cuit basse température*

*Sauce tartare*

*Frites et salade*

Salade Toulousaine 29

*Foie-gras mariné, magret de*

*canard séché, salade feuille,*

*melon et vinaigrette balsamic*

Provenances des viandes et poissons:

Boeuf CH/PY, Porc CH, Canard (FR), Poulet CH/IT, porc (CH),

Thon (thunnus albacares MDV), Loup de mer (GR), Agneau (NZ), Moules (FR), Pain CH, Viennoiseries 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*

Crumble de fruits 13.50

rouges

*Glace yoghurt*

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 12.50

*A l'Amaretto*

Tarte du jour 9.50

*Servi avec une chantilly*

## 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