

# CARTE BRASSERIE

## NOS ENTRÉES

COMMANDE MINIMALE PAR PERSONNE :

UN PLAT OU DEUX ENTRÉES OU UNE  
ENTRÉE ET UN DESSERT

### SALADE DU MARCHÉ

Frs. 10.00

### CEVICHE DE LOUP DE MER

Ceviche de loup de mer aux racines d'hiver

Frs. 23.00

### OS A MOELLE (20' MIN.)

Os à moelle, pain grillé, ciboulette et fleur de sel

Frs. 17.00

### TERRINE DE SANGLIER

Terrine de sanglier, condiment moutarde et  
oignons rouges

Frs. 22.00

### ESCARGOTS AU BEURRE ET PAIN FICELLE

Escargot au beurre et pain ficelle

Frs. 22.00

TOUS NOS OEUFS PROVIENNENT DE  
L'EXPLOITATION FAMILIALE

TOUS LES SAMEDIS MIDI  
FRITURE DE CARPE ! FRs. 28.00

Veillez nous communiquer vos  
allergies et intolérances, notre équipe  
vous renseignera avec plaisir.



## NOS PLATS

### PÂTES CARBONARA AVEC CHARCUTERIE DE L' EXPLOITATION FAMILIALE

Authentique recette de carbonara avec  
charcuterie et œufs de l'exploitation familiale  
Frs. 25.00

### CÔTE DE PORC FERMIÈRE

Côte de porc fermière au jus, pommes de terre  
ratte du Touquet et légumes de saison.

Frs. 35.00

### CORDON BLEU MAISON (15'MIN.)

Cordon bleu maison de porc avec fromage de la  
région, frites maison et légumes de saison.

Frs. 34.00

### DÉLICE DE CHEVAL AUX 5 POIVRES

Déllice de cheval aux 5 poivres, frites maison et  
légumes de saison.

Frs. 33.00

### ENTRECÔTE DE BOEUF

Entrecôte de bœuf de la région, beurre aux  
herbes, frites maison et légumes de saison.

Frs.43.00

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES DE LA  
RÉGION Frs. 17.00

CRÈME BRÛLÉE À LA  
VANILLE Frs. 13.00

GRATIN DE  
MANDARINES, GLACE  
MAISON AU MARRONS Frs. 14.00

MOELLEUX AU  
CHOCOLAT, GLACE  
VANILLE (15'MIN.) Frs. 14.00

TARTE DU JOUR Frs. 7.50

CAFÉ GOURMAND Frs. 14.00