

# CARTE

# BRASSERIE

## NOS ENTRÉES

COMMANDE MINIMALE PAR PERSONNE :

UN PLAT OU DEUX ENTRÉES OU UNE  
ENTRÉE ET UN DESSERT

### SALADE DU MARCHÉ

Frs. 11.00

### 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

### SOUPE DE POISSON

Soupe de poisson maison aux extraits de réglisse, croûtons et sauce rouille.

Frs. 23.00

### 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.



IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE  
D'AVOIR UN PLAT VÉGÉTARIEN EN  
FONCTION DE NOS PRODUITS FRAIS  
DU JOUR  
FRS. 28.00

## 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. 15.00

CRÈME BRÛLÉE À LA  
VANILLE Frs. 13.00

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

TARTE DU JOUR Frs. 7.50

CAFÉ GOURMAND Frs. 14.00