

TOUS LES SAMEDIS MIDI
FRITURE DE CARPE ! FRs. 28.00

CARTE BRASSERIE

NOS ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ

Frs. 10.00

CRÈME DE POTIMARON

Crème de potimarron tiède, œuf parfait de la ferme, émulsion aux champignons

Frs. 17.00

CASSOLETTE DE CALAMARETTI À LA PROVENÇALE

Frs. 19.00

TUBÉRIS DE MACARONI

Frs. 21.00

OS A MOELLE (20' MIN.)

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

Frs. 15.00

NOS FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES DE LA RÉGION Frs. 14.00

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Frs. 13.00

POIRE FARCIE ET RÔTIE FAÇON BOURDALOU, GLACE AUX PIGNONS DE PIN Frs. 14.00

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

TARTE DU JOUR Frs. 6.50

TOUS NOS OEUFS PROVIENNENT DE
L'EXPLOITATION FAMILIALE

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

GNOCCHI MAISON

Gnocchi maison à la garniture végétarienne du moment

Frs. 25.00

POISSON DU MOMENT

Selon nos suggestions

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. 31.00

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Souris d'agneau confite aux épices, cocos blancs mijotés et légumes

Frs. 31.00

ENTRECÔTE DE BOEUF

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

Frs. 42.00

TARTARE DE BOEUF JURASSIEN

Tartare de bœuf jurassien coupé au couteau, frites et toasts

Frs. 38.00

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



Slow Food®
Alliance des Chefs

BRASSERIE CAFÉ L'INDUS