


## À PICORER, DÉGUSTER OU PARTAGER

-  **BLETTES PANÉES,** 9.00  
mayonnaise maison
-  **GOUJONETTES DE CARPE DU JURA** 15.00 /  
à la Farina Bona, mayonnaise maison plat 28.00
-  **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE** 18.00  
de nos cochons bien élevés
-  **TERRINE DE NOS COCHONS** 18.00  
aux trompettes, pickles

## PLATS

- PÂTES FRÂICHES,** 26.00  
sauce du moment
- CORDON BLEU DE PORC MAISON (CH)** 33.00  
au Reussillon (400g), frites maison et légumes de nos maraîchers
- VOLAILLE DE NOTRE FERME,** 43.00  
morilles et vin jaune, mijotée à la crème des Reussilles, riz sauvage
- ÉPAULE D'AGNEAU SUISSE CONFITE** 38.00/pers.  
**(2 PERSONNES),** ~220g/pers.  
citron et Zaatar, haricots coco

 Les végétariens et végétaliens sont les bienvenus à l'Indus. Les cuisiniers se feront un plaisir de créer un plat en respectant la nature et la saison (sur demande)



Sans lactose






Sans gluten





Végétarien





## ENTRÉES

-  **SALADE VERTE,** 6.50  
vinaigrette à l'échalote
-  **OS À MOELLE (CH)** 14.00  
à la fleur de sel et ciboulette,  
pain grillé (cuisson 20min)
-  **PRESSÉ DE PIED DE PORC GRILLÉ,** 17.00  
salade verte

## LES PETITS GOURMETS

-  **FILET DE VOLAILLE DE NOTRE FERME (CH)** 15.00  
légumes de nos maraîchers et frites maison
-  **ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAUX** 14.00  
salade à l'huile de noix (des moulin de Sévery)

## LES DOUCEURS

-  **BOULE DE GLACE ET**  **SORBET MAISON** 5.00  
aspérule odorante, mandarine, brioche
- CAFÉ DOUCEUR SELON LES HUMEURS** 12.00
-  **RIZ AU LAIT DU VULLY** 13.00  
à la fève de Tonka, caramel onctueux  
et spéculoos
-  **BABA CITRONNÉ,** 14.00  
Vodkatapulte, crème montée à l'aspérule  
odorante

