

TOUS LES SAMEDIS MIDI  
FRITURE DE CARPE ! FRs. 28.00

TOUS NOS OEUFS PROVIENNENT DE  
L'EXPLOITATION FAMILIALE

# 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

### POÊLÉE DE CHANTERELLES FRAÎCHES

Poêlée de chanterelles fraîches sur salade de doucette, vinaigrette gourmet au jus de truffes

Frs. 19.00

### 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

CAFÉ GOURMAND Frs. 12.00

## 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

### 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

Délice 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 CERF

Tartare de cerf (UE), panais, poire et noisettes torréfiées, coriandre et pain toasté

Frs.25.00 / Frs. 38.00

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



**Slow Food®**  
Alliance des Chefs