

# CARTE BRASSERIE

## NOS ENTRÉES

COMMANDE MINIMALE PAR PERSONNE :

UN PLAT OU DEUX ENTRÉES OU UNE  
ENTRÉE ET UN DESSERT

### BOCAL DU MARAÎCHER, À RENVERSER

Frs. 12.00

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

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

Frs. 17.00

### SALADE PERIGOURDINE

Salade Périgourdine, foie gras maison, gesier  
confit et magret fumé

Frs. 19.00 / 28.00

### TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras maison, brioche tiède et  
chutney de figues

Frs. 24.00

### FEUILLETÉ AUX MORILLES

Frs. 21.00/ Plat: Frs. 32.00

TOUT EST FAIT MAISON

TOUS NOS OEUFS PROVIENNENT DE  
L'EXPLOITATION FAMILIALE

TOUS LES SAMEDIS MIDI ET  
MERCREDIS SOIRS  
FRITURE DE CARPE !  
FRS. 28.00

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



## NOS PLATS

### PÂTES CARBONARA

Pâtes carbonara, guanciale de porc

Frs. 25.00

### FILET DE BOEUF DE LA RÉGION

Filet de boeuf de la région, frites et légumes

Avec beurre maison: Frs. 45.00

Avec sauce aux morilles: + Frs. 7.00

### CORDON BLEU MAISON

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

Frs. 34.00

### CÔTE DE PORC FERMIÈRE

Côte de porc fermière au jus, frites et légumes de  
saison.

Frs. 35.00

### ENTRECÔTE DE BOEUF

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

Avec beurre maison: Frs. 43.00

Avec sauce aux morilles: + Frs. 7.00

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES DE LA  
RÉGION Frs. 15.00

TRILOGIE DE SORBETS  
DE SAISON Frs. 12.00

CRÈME BRÛLÉE À LA  
VANILLE OU PARFUM DU  
MOMENT Frs. 13.00

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

TARTE DU JOUR Frs. 7.50

CAFÉ GOURMAND Frs. 14.00

FINANCIER À LA  
CHÂTAIGNE, COMPOTE  
DE BUTTERNUT  
CARAMÉLISÉS ET GLACE  
AU LAIT D'AMANDE Frs. 14.00