



Carte d'hiver

Bienvenue et Bon Appétit!

SALADES ET ENTRÉES

Salade verte.....7.00

Salade composée.....8.50

✓ Velouté de patate douce au lait de coco et coriandre fraîche, noix de Pécan caramélisées.....14.50

Saumon suisse confit à l'huile d'olive et citron, mousse légère et bouquet de salade.....17.50

Carpaccio de St.-Jacques pomme verte et noisette, queue de homard mayonnaise.....23.00

Marbré de foie gras de canard, brioche et sorbet au pain d'épice.....23.00

Tartare de bœuf au parmesan et truffe.....17.00

SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

PASTA, VEGAN & CO

Tagliolini aux crevettes rouges de Sicile.....	36.00
Risotto à la truffe.....	32.00
 Croquettes de pois chiche aux herbes, légumes de saison.....	28.00

POISSONS & CO

Filets de perche meunière (origine: Suisse).....	42.00
Avec une salade composée, sauce tartare maison et garniture à choix	
Petite nage de homard et St.-Jacques.....	43.00
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Moules de bouchot de la Baie du Mont St.-Michel AOP Servies en casserole avec des pommes frites	
Moules Marinières.....	25.00
Moules à la mode «Silex».....	27.00

VIANDES

Steak de bœuf Café de Paris.....	33.00
Magret de canard des Landes aux coings.....	37.00
Filet de bœuf grillé, jus corsé au Pinot Noir.....	44.00
Entrecôte de chevreuil aux bolets et chanterelles.....	48.00

DESSERTS

3 fromages de la région.....	8.00
Crème brûlée.....	10.00
Moelleux au chocolat noir.....	12.00
✓ Poire pochée à la vanille, sorbet au pain d'épice et sauce chocolat.....	12.00
Le «tout mandarine».....	12.00
Gâteau mousse mandarine et ganache praliné-café, sorbet, coulis et cristalline de mandarine	
Café gourmand.....	14.00

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet ou poissons panés et pommes frites.....	9.00
---	------

Dans la mesure du possible, nous cuisinons volontiers une petite assiette pour vos enfants, n'hésitez pas à nous solliciter!



Les plats marqués d'un **V** sont vegan, sans gluten et sans lactose

Allergies et intolérances: nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions!

Nos petits pains sont élaborés tous les jours par la boulangerie Charmillot aux Brenets!

ORIGINE DES VIANDES

Bœuf, Porc, Veau, Poulet: Suisse

Canard: FR

Chevreuril: AUT / GER / SLO / POL (Europe, milieu naturel)

ORIGINE DES POISSONS

Perches, saumon: Suisse

Crevettes rouges: IT

Moules: FR

St.-Jacques, Homard: CAN

Prix en francs suisses (CHF) - TVA 7.7% incl.