

## LES DESSERTS

Fromages de la région et marmelade maison.....	8.50
Crème brûlée.....	10.50
Brownie aux noix de pécan, crème glacée à la vanille.....	12.50
Mousse caramel au beurre salé et tuiles croquantes.....	12.50
✓ Biscuit amandes aux dattes aux mûres et myrtilles.....	12.50
Dessert du jour.....	8.50
Café gourmand.....	14.50



La Bouteille

## ENTRÉES, SALADES & CO

Salade du buffet.....	8.50
Chèvre frais bio de Lignièrès NE.....	13.50
Miel d'acacia, fruits secs, salade.....	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 24.00
Mi-cuit de foie gras de canard maison.....	23.00
✓ Tartare de tomates multicolores à l'amarante.....	14.50
Houmous, avocat, melon.....	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 25.00
Ceviche de dorade façon Silex.....	17.00
.....	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00
Tartare de saumon.....	16.00
.....	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 29.00
Tartare de bœuf.....	17.00
.....	SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

## LES ASSIETTES «DÉGUSTATION»

La FRESH.....	37.00
Tataki de thon, tartare de saumon, ceviche de dorade salade et melon, sauce soja au sésame, pommes grenailles au four	
La SILEX.....	37.00
Tartare de bœuf, foie gras, compote maison, tagliata de filet de boeuf, salsa verde, salade aux fruits secs, pommes grenailles et aioli maison	

## POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet et frites.....	9.00
Poissons panés et frites.....	9.00

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

## PASTA, VEGAN & CO

Orecchiette aux gambas bio, citron et petits pois.....	29.50
Chapelure croustillante aux pistaches	
✓ Cassolette de paella de légumes au safran.....	28.50
Mousse légère au poivron et noix de cajou, roquette	

## POISSONS & CO

Filets de perches meunière (origine Suisse).....	42.00
Avec une salade du buffet, garniture à choix	
Noix de St-Jacques, gambas et filets de rouget grillés.....	38.00
Sauce passion, avocat, mangue et coriandre	
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

## LES VIANDES

Steak de bœuf Café de Paris.....	33.50
Filet de bœuf grillé et poêlée de champignons.....	46.00
Filet mignon de porc aux pommes et épices.....	36.00
Magret de canard des Landes à la figue.....	37.00
Figue rôtie, risotto	



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

Allergies et intolérances:

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

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

Origine de viandes: boeuf, porc, poulet: CH, canard: F

Origine des poissons: perche Loë: CH, St.-Jacques: USA/CAN, gambas BIO: VIET, dorade: GR TU

saumon: NOR, rougets: THA, VIE, thon: PHI

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

