

## LES DESSERTS

Fromages de la région et marmelade maison.....	8.00
Moelleux au chocolat noir.....	12.00
✓ Flan coco au citron vert et compote de mangues.....	12.00
Parfait glacé au Marc d'Hauterive.....	12.00
Café gourmand.....	14.50
Dessert du jour.....	8.50





## ENTRÉES, SALADES & CO

Salade verte.....	7.00
Salade composée.....	8.50
✓ Minestrone de betterave à l'aneth.....	15.50
Tartare de saumon au sésame, avocat et pomelo.....	16.00
<small>SERVI EN PLAT PRINCIPAL</small>	29.00
Tartare de bœuf à la truffe et copeaux de Gruyère AOP.....	17.00
<small>SERVI EN PLAT PRINCIPAL</small>	32.00
Mi-cuit de foie gras de canard maison, brioche aux fruits.....	23.00
3 huîtres Fine de Claire et ses garnitures.....	18.00

## PASTA, VEGAN & CO

Pâtes aux truffes et scamorza fumée.....	29.50
Risotto aux St.-Jacques et gambas bio.....	34.50
✓ Mijoté de haricots multicolores aux bolets et champignons.....	28.50

## 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!

## POISSONS & CO

Filets de perches meunière (origine Suisse).....	42.00
<small>Avec une salade composée, garniture à choix et sauce tartare maison</small>	
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Moules de bouchot de la baie du Mont-St.-Michel AOP.....	
<small>Servies en casserole avec des pommes frites</small>	
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.....	45.00
<small>Sauce au Pinot noir et échalotes confites</small>	
Filet mignon de porc aux morilles.....	37.00
Magret de canard des Landes aux agrumes.....	37.00



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, saumon: NOR, moules, huîtres: F, gambas: VIET, St.-Jacques: USA

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