

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE 28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

SALADE VERTE 7.50

SALADE COMPOSÉE 9.50

SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE) 9.50

ENTRÉES

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 22.- 29.- PLAT  
OEUF PARFAIT, SABAYON AU GÉNÉPI & CAFÉ, TUILE AU PARMESAN

TERRINE DU MOMENT 22.-

GRAVELAX DE SAUMON DES GRISONS 26.- 44.- PLAT  
MARINÉ AU GIN & À LA BETTERAVE, PICCALILLI DE CHOUX-FLEURS

FOIE GRAS MI-CUIT 32.-  
CHUTNEY DE PRUNE SAUVAGE

POISSONS

FILET DE ROUGET CONFIT 36.-  
PETITS LÉGUMES & SAUCE SAFRANÉE

FILET DE SAUMON DES GRISONS 38.-  
RISOTTO AU CRESSON & BEURRE BLANC

VIANDES

PALERON DE BOEUF 39.-  
PURÉE DE POMMES DE TERRE, CÔTES DE BETTE & SAUCE AU PINOT NOIR

POITRINE DE PORC DE THURGOVIE NOURRI AUX POMMES 42.-  
DÔME DE POLENTA CRÉMEUSE, COURGE RÔTIE, JUS CORSÉ

MAGRET DE CANARD 41.-  
PICKLES DE PACK CHOÏ & SAUCE À LA CERISE, TERRINE DE POMMES DE TERRE

VÉGÉTARIEN

RISOTTO DU MOMENT 28.-

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 29.-  
OEUF PARFAIT, SABAYON AU GÉNÉPI & CAFÉ, TUILE AU PARMESAN



=



## LE MENU DÉGUSTATION

MENU À 6 PLATS	95.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120.-

LE MENU DÉGUSTATION NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!

COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES MIDIS

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX + 2.-

## LES DESSERTS

TARTE TATIN & GLACE VANILLE	12.-
COMPTE DE COINGS, MERINGUE & CRÈME CHIBOUSTE	14.-
RIZ AU LAIT À L'ANANAS CARAMÉLISÉ	14.-
CAFÉ GOURMAND	13.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE / VIN CUIT	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) ABRICOT / CITRON / CASSIS / VANILLE / CAMEL BEURRE SALÉ / PISTACHE / CAFÉ	4.80
CAFÉ GLACÉ	12.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE / CITRON & VODKA)	13.-

VIANDE DE PORC (CH), BOEUF (CH), CANARD (FR)

SAUMON (CH), ROUGET (EU)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

---