HÔTEL DE LA GARE

Nos Entrées

	sur place	*à l'emporter*
Pâté de campagne maison avec ses pousses	14.-	10.-
*Assiette de tapas du chef « 5 couleurs »	15.-	
*Croûte aux morilles	21.-	
*Œuf poché sur lit de yogourt grec avec lamelle de jambon cru et coppa de la région	13.-	
Salade méditerranéenne *Lentilles, oignons rouges, olives, feta et persil*	12.-	10.-
Soupe du moment (chaude ou froide)	6.50	4.50
Salade verte	5.50	3.50
Salade mêlée	9.-	7.-

Nos Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon	10.-
Tartelette au citron	6.-
Café gourmand	13.-
Boule de glace	4.-
Assiette de fromages de la région	12.-

OUVERT
Du mercredi au dimanche dès 7h30
le soir uniquement vendredi et samedi

CAFÉ & BISTROT
***
RESTAURATION NON – STOP
***
HÔTEL OUVERT 7/7 JOURS

Nos Plats

	sur place	*à l'emporter*
Noix de veau grillée *Frites maison, légumes de saison*	36.-	
*Filet de truite saumonée de Soubey poêlée *Sauce aux herbes d'été, risotto de saison*	32.-	
Jambon à l'os du village *Bol de salade, frites maison*	23.-	
Tajine de légumes de saison *Boulgour au beurre*	24.-	
*Fish and Chips (Filet de sandre) *Bol de salade, frites maison*	29.-	27.-
Burger bœuf 100 % maison *Pains et sauce maison, oignons grillés, fromage et frites maison*	23.-	20.-
Fondue à la Tête de Moine (min. 2 pers.)	25.- /pers.	

Nos Tartares coupés au couteau
Accompagnement : frites maison et pain grillé

Tartare de truite saumonée de Soubey	34.-	26.-
Tartare de veau à l'italienne	38.-	26.-
Tartare de bœuf	36.-	26.-

**Servis uniquement le week-end*

Pour toutes questions concernant les allergies, adressez-vous à notre personnel.
Nos fournisseurs de viande, Boucherie Paratte et Boucherie Bilat, vous garantissent fraîcheur et qualité.
Provenance de nos viandes : CH / Poissons : selon arrivage, Truite CH Soubey