

La Carte

Entrées

Velouté de courge au curry	8.-
Salade mêlée	8.-
Salade César	12.-
Salade d'hiver aux endives et crevettes	13.-

Plats

Dos de cabillaud en croûte de basilic	32.-
<i>Vinaigrette chaude aux tomates séchées, riz venere, fenouil braisé</i>	
Risotto aux crevettes et petits légumes	27.-
Joue de bœuf braisée	32.-
<i>Gratin dauphinois, légumes du moment</i>	
Souris d'agneau confite au miel et romarin	41.-
<i>Écrasé de pdt à l'huile d'olive et petits légumes</i>	
Ossobuco à la milanaise	38.-
<i>Risotto crémeux au parmesan</i>	
Effiloché de volaille au paprika	27.-
<i>Potatoes, poivrons multicolores, sauce yogourt</i>	
Tartare de bœuf coupé au couteau	36.-
<i>Potatoes</i>	
Burger maison	23.-
<i>100% bœuf, pain et sauce maison, oignons grillés, fromage, Potatoes et salade</i>	
Pâtes maison (<i>Oppliger's Créations</i>)	23.-
<i>*Frisées natures avec Pesto de roquette, parmesan, salade</i>	
<i>*Petits lampions radiatoni avec sauce tomate, parmesan, salade</i>	
Tajine de légumes	24.-
<i>Semoule au beurre</i>	
Fondue à la Tête de Moine (min. 2 pers.)	25.-

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon	9.-
Panna cotta, compotée de fruits rouges aux épices	12.-
Tartelette au citron	6.-
Boule de glace (<i>Glace des Alpes</i>)	3.50
Assiette de fromages de la région	10.-

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 – FR / Poissons : selon arrivage