



Les entrées



Salade de feuilles folles	6 Frs
Salade Italienne (rucola, copeaux de parmesan, Tomates séchées et olive Kalamata)	12 Frs
Oeuf mollet croustillant et sa salade de lentilles corail	14 Frs
Os à moelle gratinés, pain grillé	17 Frs
Acras de crevettes Et sa fondue de poireaux en vinaigrette Sauce Chimichurri	16 Frs
Asperges tièdes, vinaigrette à la truffe Mayonnaise légère et oignons crispy	18 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



La fondue Texane (dès 2 personnes)

De fines tranches de viande, un bouillon légèrement épicé
Salade verte, frites maison à discrétion
5 sauces

250gr de viande : Bœuf, poulet et canard

45 Frs / personne
Enfant jusqu'à 14 ans 2 Frs par année

Sauce : tartare, ail, Barbecue, piment, chimichurri

Supplément de viande : 10 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle

La carte des enfants



Pâtes nature	6 Frs
Nuggets de poulet maison avec frites	12 Frs
Steak Haché avec frites	12 Frs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs

(FRC, Gastrosuisse, la semaine du goût & slowfood)

Les mets marqués d'un * sur la carte ne répondent pas aux exigences du Label





Les viandes



Ballotine de poulet fermier Tandoori, coco et citron vert 35 Frs
Riz parfumé et légumes

Joues de bœuf à la Bourguignonne 39 Frs
Légumes confit à la sarriette et pommes croustillantes

Entrecôte de cheval 41 Frs
Frites fraîches et légumes

Sauce à choix :
-poivre vert
-Échalotes confites au vin rouge
-Beurre maître d'hôtel

Tartare de bœuf, pain grillé	120gr	31 Frs
Salade et frites fraîches	200gr	39 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Les poissons

Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs

Poêlée de gambas en persillade	37 Frs
Risotto venere et mousseline de carottes fumée à la pomme de pin	



Les Pâtes & Les Risottos

Penne Al Arrabiata	21 Frs
Tagliatelle aux vongoles	23 Frs
Tagliatelle à la crème de gorgonzola Chips de jambon cru	23 Frs
Risotto à la crème de morilles	31 Frs



Desserts

Crème brûlée à la fève de Tonka	11 Frs
Tatin de pommes au caramel au beurre salé Glace vanille	14 Frs
Café gourmand (3 pièces)	14 Frs
Cœur coulant chocolat, sorbet yaourt	15 Frs
Sorbet arrosé Abricot, poire, framboise, citron	13 Frs
Glace*	3.50 Frs
Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel	
Sorbet*	3.50 Frs
Abricot, poire, framboise, citron, mangue passion	