

Entrées

Carpaccio de poulpe vinaigrette aux deux citrons, roquette et pesto basilic
18.-

Rillette de brochet aux écrevisses, pain croustillant pousses de salade
16.-

Œuf parfait BIO de Courtedoux à l'ail des ours, lard croustillant et fricassée d'asperges
17.-

Feuilleté de ris de veau aux asperges et morilles
20.-

Asperges vinaigrette, émulsion de mayonnaise, jambon cru
17.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(1/2 port. 18.- / plat 30.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches Suisse (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet de bœuf sauce aux morilles frites maison, légumes du marché
45.-

Fricassé de poulet fermier aux asperges et morilles, gratin dauphinois
35.-

Filet mignon de cerf à la plancha sauce Chimichurri, pommes de terre grenailles
39.-

Poulpe à la plancha crème à l'ail des ours, asperges, tomates cerises pommes de terre grenailles
37.-

Cordon bleu « maison » frites maison et jardinière de légumes
27.-

Entrecôte de bœuf taillée « Black Angus » à la mode Saint-Hubert, frites maison
légumes de saison
39.-

Souris d'agneau jus corsé à l'ail et herbes du jardin, légumes primeurs et pommes de terre grenailles
36.-

Rösti « Nordique » garni de saumon fumé et crème acidulée à l'aneth
24.-

Menu «Saint-Hubert»

Rillette de brochet aux écrevisses, pain croustillant
pousses de salade
ou

Œuf parfait BIO de Courtedoux à l'ail des ours
lard croustillant et fricassée d'asperges

Souris d'agneau jus corsé à l'ail et herbes du jardin
légumes primeurs et pommes de terre grenailles
ou

Fricassé de poulet fermier
aux asperges et morilles gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf sauce aux morilles
jardinière de légumes
frites maison
(supplément + CHF 14.-)

Panier croquant de mousse rhubarbe et sorbet fraise

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar

54.-

(pas de changement possible)

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue
et « Son dessert du moment »
(Bœuf, cheval, agneau selon arrivage)**

(*) La provenance des filets de perches SUISSE :

Frutigen « La Maison Tropicale de Frutigen » les perches grandissent dans de l'eau issue des profondeurs du Lötschberg et sont élevés sans antibiotiques, ni médicaments et respectent l'environnement.

Provenances :

Bœuf : Suisse, Argentine, Paraguay, porc : Suisse, saumon : Norvège, brochet Suisse, poulpe : Espagne, veau : Suisse, Agneau : NZ
jambon cru : Italie, Suisse, poulet : Suisse, cerf : Autriche, cheval : Argentine, Espagne, Suisse, pain : Porrentruy, Suisse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront

TVA 8,1% inclus