

## Entrées

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

Rillette de la mer, pain croustillant, pousses de salade  
**15.-**

Œuf parfait BIO à l'ail des ours, lard croustillant, fricassé d'asperges-champignons  
**16.-**

Cassolette d'escargots de Bourgogne confit aux oignons rouges, beurre gratiné  
**18.-**

Asperges vinaigrette, émulsion de mayonnaise, jambon cru  
**16.-**

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre  
**(1/2 port. 17.- / plat 29.-)**

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 \*\*, légumes du marché  
**45.-**

Pavé de sandre sauce aux écrevisses pommes de terre vapeur, légumes de saison  
**36.-**

Entrecôte de bœuf « Black Angus » et os à moëlle gratiné sauce Pinot Noir, frites\*\* et légumes  
**42.-**

Navarin d'agneau aux légumes primeurs pommes de terre grenailles, jardinière de légumes  
**35.-**

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

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

Pluma de porc émulsion à l'ail des Ours, pommes de terre grenailles, légumes printaniers  
**38.-**

Gambas « Black-Tiger » au curry rouge, risotto noir Vénéré, jardinière de légumes  
**36.-**

Raviolis de saison garnie de Tête de Moine et granola aux épices (végé)  
**26.-**

## Menu «Saint-Hubert»

Rillette de la mer, pain croustillant  
pousses de salade

ou

Œuf parfait BIO à l'ail des ours  
lard croustillant, fricassé d'asperges-champignons

\*\*\*

Navarin d'agneau aux légumes primeurs  
pommes de terre grenailles

ou

Pavé de sandre sauce aux écrevisses  
pommes de terre vapeur  
légumes de saison

ou

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

\*\*\*

Panier croquant de mousse rhubarbe  
et son sorbet

ou

Soupe aux fraises-basilic et sorbet citron

**48.-**

(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)**

Provenances :

Bœuf : Suisse, Argentine, Paraguay, porc : Suisse, poulpe : Méditerranée, Atlantic Nord, œuf BIO : Courtedoux  
poissons : selon arrivage, gambas : Vietnam, cheval : Argentine, Suisse, agneau : NZ, Irlande

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

**(\*) 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.

« Loë » sont issues d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

**(\*\*) Frites maison sauf rupture de stock de pommes de terre chez nos agriculteurs partenaires.**

TVA 8,1% inclus