

Entrées

Foie gras poêlé chutney aux abricots, salades croquantes réduction balsamique
25.-

Tartare de saumon aux pommes Granny Smith, pousses de salade
17.-

Cigare chaud et croustillant à la feta sur lit de salades croquantes et jambon cru Ferrarini
18.-

Cassolette d'escargots à la moëlle gratinés au beurre persillé
18.-

Pâté en croûte de canard et champignons, pousses de salade et pickles de légumes
18.-

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 **, légumes du marché
45.-

Poisson du jour à la Sicilienne (tomates, câpres, olives, fines herbes) pommes de terre vapeur
36.-

Pluma de porc sauce chorizo, pommes de terre grenailles et jardinière de légumes
36.-

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.-

Gambas « Black Tiger » sauce homardine et risotto Vénéral
38.-

Menu «Saint-Hubert»

Tartare de saumon aux pommes Granny Smith
pousses de salade

ou

Pâté en croûte de canard et champignons
pousses de salade, pickles de légumes

Poisson du jour à la Sicilienne
(tomates, câpres, olives, fines herbes)
pommes de terre vapeur

ou

Pluma de porc sauce au chorizo
pommes de terre grenailles, légumes de saison

ou

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

Panier croquant de mousse aux fruits de saison
et son sorbet

ou

Majestueux glacé au miel du Maira
et son cœur aux framboises

54.-

(pas de changement possible)

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

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

Provenances :

Bœuf : Suisse, Argentine, Paraguay, porc : Suisse, saumon : Norvège, chorizo : Suisse, canard : France,
poisson du jour : selon arrivage, gambas : Vietnam, cheval : Argentine, Suisse, agneau : NZ, foie gras : France

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.

« 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