

Entrées

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

Carpaccio de saumon aux deux citrons, tomates et pesto basilic
18.-

Feuilleté aux sot-l'y-laisse et fricassé de chanterelles, légumes d'été
17.-

Gazpacho, cake au chorizo et jambon cru
16.-

Pâté en croûte volaille et légumes verts, pousses de salade et pickles de légumes
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.-

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

Filet mignon de cerf à la plancha sauce chimichurri, pommes de terre grenailles
tian 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.-

Côte de porc « premium » aux chanterelles, tian de légumes, pommes de terre grenailles
35.-

Linguini aux chanterelles copeaux de parmesan, granola aux épices
26.-

Menu «Saint-Hubert»

Gazpacho, cake au chorizo
jambon cru

ou

Pâté en croûte volaille et légumes verts
pousses de salade et pickles de légumes

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

ou

Filet mignon de cerf à la plancha sauce chimichurri
pommes de terre grenailles

ou

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

Panna cotta du chef aux petits fruits de saison

ou

Profiteroles glacées vanille
sauce chocolat

48.-

(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, cerf : NZ, chorizo : Suisse, poulet : Suisse, saumon : Norvège
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 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