



AUTOUR D'UN VERRE

Nos planches :

Pour 2 personnes

3 sortes

Charcuteries du terroir

Fromages de la région

18 -

Le pâté en croûte

Aux saveurs de saisons

Spécialité de la maison

Terrine de foie gras

Fait maison

Condiment de saison & Toasts briochés



P O U R C O M M E N Ç E R

Carpaccio de bœuf Angus

Rucolas - Huile de noix - Copaux de parmesans - Fines herbes

Le pâté en croûte

Spécialité de la maison - Jeunes pousses - Condiment de saison

Terrine de foie gras

Au fruits secs

Jeunes pousses - Toasts briochés

Escargots de Bourgogne

Gratinés au piment d'Espelette

Variation de courges en velouté

Croûtons

Duo d'os à moelle

Toasts - Jeunes pousses

Salade champêtre

Jeunes pousses - Légumes croquants - Noix - Poulet sauté

Vinaigrette à l'huile de de noix & Balsamique blanc

Tartare d'omble chevalier fumé à froid

80 gr - Toasts - Jeunes pousses Par Fumet.ch De Villaret

Croustade morilles & Ris de veau

Salade Verte

Salade mêlée



LES VIANDES AU GRILL

Côte de veau

Noix de ris de veau

Barron de Canard De Challans

La côtelette de canard est un morceau issu d'une découpe transversale du canard. on les trouve dans la poitrine, elles sont servies avec l'os pour plus de saveur. De chaque côté d'un os central se trouve un morceau d'aiguillette et de magret.

Rack d'agneau

Côte de cheval

Ce morceau de choix est situé dans le train de côte le long de l'épine dorsale

Steak de cheval

Entrecôte de cheval

Cheval de race islandaise spécialité de la boucherie Perroud

Steak de bœuf Angus

Entrecôte de bœuf Angus

Tournedos de bœuf Limousin

Côte de porc rassie sur os

Élevage des Ponts de Martels



LES VIANDES AU GRILL

Dés deux personnes

Châteaubriand de bœuf Limousin

Tomahawk de bœuf Angus

Accompagnements de votre choix :

Frites maisons - Purée de pommes de terre truffe & Cornes d'abondance

Riz parfumé - Légumes du jour

Sauces et beurre au choix :

Sauce au Morilles

Sauce vigneronne

Sauce porto & Ail noir

Sauce 3 Poivres

Beurre café de paris



C Ô T É B R A S S E R I E

Foie de veau à la provençale

Rognons de veau au cognac

Filet mignon de porc au morilles

Joue de bœuf à la Bourguignonne

Garniture grand-mère

Homard Gourmand

Rôtie au beurre parfumé, flambé à l'Armagnac
Zestes d'agrumes & Petits légumes

Filets de perches meunières

Pavé de turbo rôtie

Petits légumes & Vierge de saison

Accompagnements de votre choix

Frites maisons
Purée de pommes de terre truffe et cornes d'abondance
Riz parfumé - Légumes du jour



RISOTTO & PÂTES

Risotto au potimarron

Copeaux de parmesan

Mezzaluna farcis ricotta et épinards

Crème de basilic - Pignons grillés - Pousses d'épinards

Tagliatelle aux morilles

POUR LES ENFANTS

Steak de boeuf beurre café de Paris

Nuggets de poulet

Jambon braisé

Accompagnés de frites

Pour toutes questions concernant les allergènes
et les provenances de nos produits
notre équipe se tient à votre entière disposition.



N O S G O U R M A N D I S E S

Tarte fine aux pommes - Caramel beurre salé

La Profiterole vanille - Sauce chocolat - Crème chantilly

Mille feuilles vanille & Fève de tonka

Crème gourmande au caramel de maman

Café gourmand

N O S C O U P E S D E G L A C E S

DANEMARK: Crème glacée Vanilla Dream, sauce au chocolat, crème

CARAMELITA: Crème glacée Caramelita, crème, sauce caramel et biscuit

MAPPLEWALNUT: Crèmes glacées Mapple Walnut et vanilla dream, crème et biscuit

LE COLONEL: Sorbet Lemon & Lime, Vodka glacée

N O S G L A C E S E T S O R B E T S

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Caramelita, Espresso Croquant, Mapplewalnut, Pistachio
Fior Di Latte, Double Cream & Meringue

Abricot, Pruneaux Suisses, Lemon & Lime, Raspberry & Strawberry

LA BOULE

SUPPL. CREME.

SAUCE CHOCOLAT

CARAMEL