



Les formules du midi, du mardi au vendredi...

Menus du jour (au café uniquement)

Soupe de légumes ou salade mêlée / Plat du jour 18 chf

Suggestions de la semaine

Soupe de légumes ou salade mêlée
La pâte de la semaine ou l'incontournable de la semaine dès 21 chf

Menu d'affaire

Entrée / Plat dès 35 chf

Le menu du soir, du samedi et dimanche midis...

Menu Chasse – en 4 ou 5 actes (pour l'ensemble de la table)

Velouté de châtaignes / Terrine de cerf et marcassin
Filet d'omble en matelote / Noisettes de chevreuil
Dacquoise à la mascar'pomme 65 chf / 80 chf

Pour vous mettre en appétit...

Mesclun / vinaigre de pommes / noisettes / copeaux d'Emmental ☐ 9 chf
Velouté de châtaignes / foie gras chaud / colvert fumé 17 chf
Terrine de cerf et marcassin / pain Mauricette / moutarde de Bénichon 14 chf
Gâteau de langoustines / beurre blanc à l'estragon / œufs de hareng ☐ 21 chf

Pour les végétariens...

Œuf parfait de chez Delacuisine / courge / bolets persillés ☐ 12 chf / 21 chf

Les poissons...

Filet d'omble en matelote / pommes Paolo / fondue de poireaux ☐ 32 chf
Pavé de bar grillé sur la peau / tapenade / risotto de pâtes à l'encre 38 chf

Les viandes...

Cœur d'entrecôte parisienne de bœuf
Beurre café de Paris / frites maison ☐ 35 chf / 41 chf
180g / 250g
Carré de veau fumé de sapin / jus à la raisinée / roesti ☐ 46 chf

Nos poissons et viandes sont agrémentés de légumes en cocotte.

La chasse...

Côtelettes de sanglier en croûte de pain d'épices / polenta crémeuse 32 chf
Lièvre à la Royale / mousseline de panais / foie gras ☐ 39 chf
Selle de chevreuil / sauce cassis / poire au safran / spätzle* 44 chf

Nos viandes de chasse sont agrémentées de choux de Bruxelles et de marrons grillés en cocotte.

Pour la faim...

Assortiment de fromages frais et affinés / confiture de tomates ☐ 7 chf / 14 chf
Chou à la crème... 7 chf
Moelleux au chocolat / poire au vin / sorbet kalamansi ☐ 15 chf
Dacquoise à la mascar'pomme / glace aux éclats de marrons 12 chf
Canelés bordelais / glace rhum-raisins / tuile au gruë de cacao 13 chf
Boule de glace ou sorbet de nos artisans glaciers 4.50 chf

A emporter...

- 25% sur les prix indiqués / commandes minimum 1 heure à l'avance

☐ = sans gluten - TVA 7.7% comprise

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque * sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Omble : Suisse / bar : Grèce / veau et bœuf : Suisse / sanglier, marcassin et cerf : Autriche / colvert : Grande-Bretagne / chevreuil : Autriche ou Grande-Bretagne / lièvre : Uruguay / foie gras : France / hareng : Espagne