



Le 19^{ième}

GCCN

A PARTAGER

Planchette 21
3 sortes de charcuteries de chez Montandon et 3 sortes de fromages

Viande séchée 22
De boeuf, cornichons

Tapenade 8.50
D'olives verte, pain Sarde

Flamenküch 19.50
Bacon, oignons et crème fraîche

Flamenküch saumon 22
Saumon fumé, oignons et crème fraîche

ENTRÉES

Salade verte 8
Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées

Salade mêlée petite/grande 9.50/15
Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne

Feuilleté aux morilles 17
Dans une sauce crémeuse

Velouté d'asperges 13.5
Oeuf poché

Ceviche de truite 16.50
Aux agrumes et fenouil

CLASSIQUES

Fondue aux fromages 200gr/300gr 27/33
Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler

Cheeseburger 25
Viande de boeuf, cheddar, comotée d'oignon et pain maison. Servi avec des frites

Tartare de boeuf petit/grand 26/34
Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre

Carpaccio de boeuf 23
Fines tranches de boeuf crues, pesto, grana padano, noisettes

SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRIL DE VENUS

Ravioli D'Emilie 24
Farci aux pignons et grana Beurre noisette à la sauge

Penne al pesto 21
Pâtes fraîches Pesto maison

Ravioli pizzaiolo 24
Farçie à la tomate et mozzaerela. Sauce tomate légère



VIANDES

Filet de boeuf	38
<i>Pièce d'environ 200gr, poêlé</i>	
Caille désossé	28
<i>Entière, farcie à l'ail des ours</i>	
Agneau en duo	34
<i>Filet poêlé et croustillant d'épaule</i>	
Filet mignon	28
<i>De porc des Ponts-de-Martel, lardé</i>	

POISSONS

Lotte	31
<i>Poêlée, beurre blanc aux échalotes</i>	
Féra	29
<i>En pâte à frire, purée de petits pois. Sauce tartare</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande	5/8.50
Mille-feuilles de p-d-t douces	6
Pommes-de-terre nouvelles	5
Riz sauté	5.50
Légumes du marché rôtis	5.50
Haricots verts	5
Brocoli aux amandes	6
Asperges vertes sautées	7.50
Salade verte	4.50

SAUCES

Chimichurri	3
Sauce aux morilles	7
Beurre aux herbes	3
Réduction au thym	4.50

Veillez choisir vos garnitures et sauces selon vos envies

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH, Porc CH, Agneau CH/NZ, Caille FR, Lotte FR, Truite ITA,
Pain CH

N'hésitez à prévenir le personnel en cas d'allergies ou
d'intolérances. Prix en Francs Suisse,
TVA 8.1% incluse



DESSERTS

Moelleux au chocolat 14

Fait maison, glace vanille

Café gourmand 14

*5 petites pâtisseries selon
l'inspiration du moment
Café ou thé à choix*

Nougat glacé 12

Aux amandes

Affogato 11

*boule de glace vanille et chantilly
Arrosé d'un express chaud*

Colonel absinthe 14

*3 boules de glaces absinthe
Arrosé d'absinthe Larusée*

Sticky dattes pudding 12

*servi tiède avec sa sauce caramel
Glace aux noix de pécan*

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

Vanille

Chocolat

Café

Caramel beurre salé

Yoghurt

Noix de pécan

Absinthe

Mangue

Passion

Framboise

Citron vert

La boule 4.10

Supplément chantilly 2