



A PARTAGER

Planchette 21.50

3 sortes de charcuteries de chez Montandon et 2 sortes de fromages

Viande séchée 22.50

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

Tatin de tomates 14.50

Burrata et roquette

Gaspacho catalan 11.50

De tomates du Seeland rôties

Ceviche de saumon 18.50

Au lait de coco et lime, palet de pomme-de-terre douce

CLASSIQUES

Fondue aux fromages 200gr/300gr 27/33

Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler

Cheeseburger 26

Viande de boeuf, fromage du jura, oignons rouges et pain maison. Servi avec des frites

Tartare de boeuf petit/grand 26.50/35

Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre

Carpaccio de boeuf 24

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 du jardin 24

Farci au basilic, persil, ciboulette et cerfeuil. Sauce crème



VIANDES

Filet de boeuf	38
<i>Pièce d'environ 200gr, poêlé</i>	
Ballotine de poulet	28
<i>a la ricotta et sauge</i>	
Tranche panée	28.50
<i>De porc, coupée fine</i> <i>Sauce tartare maison</i>	
Filet mignon	29
<i>De porc des Ponts-de-Martel,</i> <i>lardé</i>	

POISSONS

Crevettes géantes	34
<i>A la plancha, chutney ananas</i>	
Loup de mer	29
<i>En filet, a la plancha</i> <i>Sauce aux légumes d'été confits</i>	

SALADES DE SAISON

Salade César	26
<i>Laitue romaine, sauce César, lard</i> <i>grillé, oeuf, croûtons et parmesan</i>	
Salade thaï	28
<i>Roastbeef mariné, salade</i> <i>croquante, nouilles de riz</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande	5.50/8.50
Rösti	6
Nouilles au beurre	6
Riz sauté	6.50
Légumes du marché rôtis	5.50
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

Provenances des viandes et poissons:
Boeuf CH, Porc CH, Saumon NOR, Poulet FR, Loup de mer GR, Crevette VTN,
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 14.50

*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*

Crème brûlée vanille 9.50

A la vanille de Madagascar

Crème brûlée rhubarbe 12

A la rhubarbe du marché

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