



19^{ème}
RESTO
CARTE ESTIVALE 2020

Boeuf, Veau, Porc: CH, UY
Poulet: CH, IT
Canard: FR
Agneau: NZ
Perches: Neuchâtel
Saumon, Thon: UK



Les mets proposés sur cette carte à l'exception des * sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon le critère du label (Fait Maison) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

032 753 50 05
Hameau de Voëns 13
2072 Saint-Blaise

ENTRÉE

Salade verte	6 chf
Salade mêlée	8 chf
Œuf parfait, compote de légumes d'été au balsamique et pignons de pin, salade d'herbes	11 chf
Poireaux vinaigrette revisités, citron confit, noix de pécan et pomme Granny Smith	9 chf
Terrine de campagne maison, chutney pommes poivrons	12 chf
Risotto d'orge perlée, pesto, noix et copeaux de parmesan	14 chf/22 chf (vg)
Chèvre chaud, pain aux fruits du mendiant et méli-mélo de salade	12 chf/21 chf (vg)
Lanières de saumon fumé, salade de fenouil et éclats de framboises	12 chf

COIN DU BOUCHER

Magret de canard, croquettes de risotto, concassée de tomates au gingembre	31 chf
Parisienne de bœuf, méli-mélo de légumes, donut's de pommes-de-terre et beurre chaud au vin rouge	35 chf
Poitrine de porc confite, galette de polenta au chorizo et sa mini ratatouille	26 chf
Saltimboca de veau et sa fregola sarda, émulsion au lard	34 chf

CRIÉE DE LA MARÉE

Pavé de thon mi cuit, concassée de tomates au gingembre et purée de petits pois	32 chf
Filet de perches, méli-mélo de légumes, frites beurre meunière	32 chf/42 chf

ATELIER DU PÂTISSIER

Moelleux chocolat, crumble noisettes et glace vanille (15 min d'attente)	12 chf
Sphère vanille fraise basilic et ces meringuettes	9 chf
Pavlova contemporaine aux saveurs exotiques, glace gingembre	9 chf
Tarte du moment	5 chf
Sphère glacée rhum raisin	9 chf

LES INCONTOURNABLES

ASSIETTE POUR L'APÉRO

Tapenade d'olive, focaccia toasté	3 chf/pers
Salade verte	6 chf
Salade mêlée	8 chf

Viande séchée 120gr/20 chf 200gr/33 chf 300gr/49 chf

Assiette 19ème , différentes salaisons et fromages de nos régions (Lard sec, jambon fumé, saucisson sec, saucisson au poivre)	24 chf
Omelette nature	14 chf
Omelette jambon fromage (avec 3 oeufs)	16 chf
Salade océane (Rillette de saumon, crevettes en tempura, saumon fumé, thon mi-cuit)	17 chf/31 chf
Salade César et aiguillettes de volaille panées	18 chf/32 chf
Flamenkuche* traditionnelle ou saumon	18 chf
Club sandwich de poulet ou saumon, salade et frites* (Base : tomates, salade, œuf, bacon grillé)	23 chf
Burger tradition (Steak, oignons frits, tomates, salade, fromage, bacon)	25 chf
Tartare de bœuf, frites*, salade et toasts	33 chf
Tartare de thon, aux saveurs exotiques, pulpe passion et mayonnaise coco curry	32 chf
Vittelo tonato salade et frites*	30 chf

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES ITALIENNES *

Spaghetti *sauce tomate ou pesto	12 chf/22 chf
Spaghetti* bolognaise	15 chf/24 chf
Soccotino*, poêlée de champignons et émulsion au lard	19 chf /29 chf
Tortellini* au saumon, julienne de saumon fumé	15 chf/24 chf

Cher client,
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.