

Chaque année c'est la même chose !

Les copains partent à la mer et les voisins au Tessin.

**Et vous ?**  
Et vous ?



Offrez-vous un petit air de vacances sur notre terrasse ombragée.

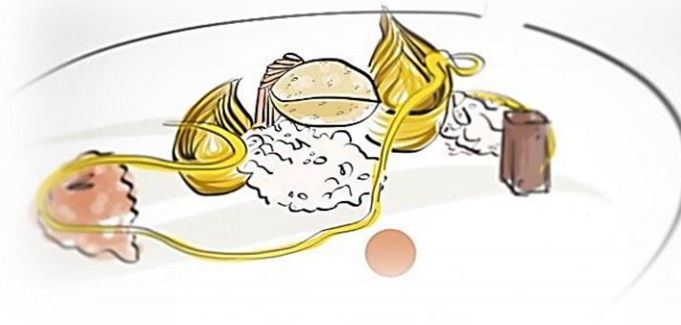
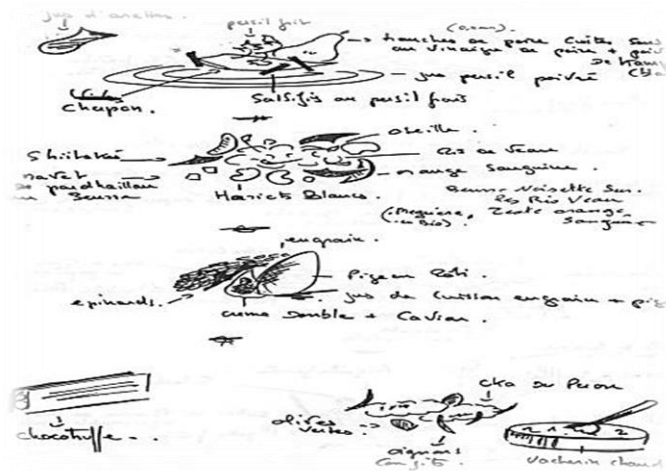
Venez déguster nos créations estivales et des spécialités aux saveurs orientales.



C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS ET PUIS DES GENS QUI LES FONT

Citation Alain Ducasse





## SAVEURS DU MOMENT

### LES ENTRÉES

|  |                                   |         |    |
|--|-----------------------------------|---------|----|
| <b>S</b> alade feuillue de saison                          |                                   |         | 10 |
| Dressing Maison ou à l'huile d'olive - Vinaigre balsamique |                                   |         |    |
| <b>C</b> hèvre frais - Petits légumes vinaigrés            | Un délice de la ferme Leuenberger |         | 16 |
| <b>G</b> azpacho Andalou                                   | Crostini Pesto vert               |         | 16 |
| <b>M</b> elon Charentais                                   | Au naturel                        |         | 12 |
|  | Jambon cru du pays fumé           |         | 18 |
| <b>S</b> aumon Norvège Frøya mariné à ma façon             |                                   | Entrée  | 19 |
| Salade feuillue - Vinaigrette aux limettes                 |                                   | Portion | 26 |

---

### LES SUITES

|   |  |         |    |
|---|--|---------|----|
| <b>T</b> artare de Bœuf et Saumon d'Ecosse mariné     |  | Portion | 38 |
| Créations et saveurs à l'idée du chef                 |  | Entrée  | 25 |
| <b>B</b> eef & Gambas                                 |  |         | 50 |
| Mignons de bœuf - Gambas grillées – Fritots de Roesti |  |         |    |

---

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

|   |             |    |
|---|-------------|----|
| ★ ★ ★ Tartare de Bœuf                                     | Portion     | 36 |
| Le traditionnel... Épicé et relevé...                     | Entrée      | 23 |
| <b>E</b> ntrecôte de bœuf du pays                         |             | 48 |
| Roesti - Petits légumes – Beurre Romano                   |             |    |
| <b>M</b> édallions de veau fermier - Champignons des bois | Portion     | 42 |
| Roesti - Petits légumes                                   | Dégustation | 36 |
| <b>F</b> riture de filets de truite de Soubey             |             | 36 |
| Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare             |             |    |
| <b>F</b> ilets de perche du Valais meunière               |             | 45 |
| Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare             |             |    |

---

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



## BIEN DANS SA PEAU...

---

|   |  |         |    |
|---|--|---------|----|
| Salade feuillue de saison                           |  |         | 10 |
| Dressing Maison - Huile d'olive Vinaigre balsamique |  |         |    |
| Chèvre frais - Petits légumes vinaigrés             | Un délice de la ferme Leuenberger                | Entrée  | 16 |
|   |  | Portion | 24 |
| Melon Charentais                                    | Au naturel                                       |         | 12 |
|   | Jambon cru du pays fumé                          |         | 18 |
| Gaspacho Andalouz - Crostini Pesto vert             |  |         | 16 |
| Rouleaux de printemps                               |  | Entrée  | 15 |
|   | Bouquet de salades feuillues - Sauce aigre-douce | Portion | 24 |
| Roesti Jardinière                                   |  |         | 20 |
| Méli-Mélo de légumes frais de saison                |  |         |    |
| Délices chinois frits - Riz poêlé à l'Orientale     |  |         | 24 |
| Sauce Curry Madras                                  |  |         |    |

---

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

|   |                         |    |
|---|-------------------------|----|
| <b>Rouleau de printemps</b>                     | Entrée                  | 15 |
| Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce | Portion                 | 24 |
| <b>Bami – Goreng</b>                            | Portion                 | 30 |
| Minute de volaille - Nouilles à l'Indonésienne  | Dégustation             | 25 |
| <b>Crevettes grillées aux saveurs d'Orient</b>  | Portion                 | 38 |
| Riz poêlé à la chinoise – Sauce au Curry Madras | Entrée                  | 18 |
| <b>Wok Bœuf minute « Sichuan »</b>              | Riz poêlé à la chinoise | 38 |



---

## Fondue Chinoise 中国涮制菜肴

dès 2 personnes

Viandes de bœuf et volaille du pays  
Poissons et crevettes selon arrivage  
Fruits frais exotiques  
Sauces maison - Garnitures frits  
Notre véritable riz poêlé à la chinoise

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Par personne sans poisson | 44 |
| Par personne avec poisson | 48 |

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA

# DECLARATION ET PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

|           |          |                              |              |
|-----------|----------|------------------------------|--------------|
| Viandes : | Bœuf     | Suisse                       |              |
|           | Veau     | Suisse                       |              |
|           | Volaille | Suisse – Hongrie – France    |              |
| Poisson : | Saumon   | Ecosse                       | FAO no<br>21 |
|           | Crevette | Vietnam – Indonésie          | 51           |
|           | Truite   | Jura – Soubey – Courtemaîche |              |
|           | Perche   | Valais – Rarogne             |              |

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agents conservateurs et sans antibiotiques.

En belle saison les produits maraîchers sont livrés par différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

## Déclaration et Informations des allergènes

Pour toute information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Le responsable de la cuisine, Markus Mettler, vous donne volontiers les informations détaillées dont vous avez besoin sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.