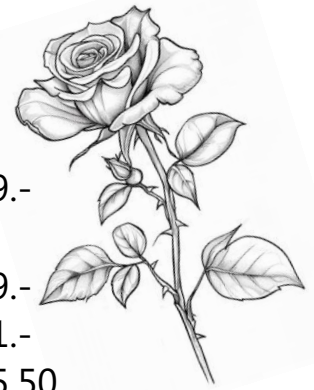


Carte d'été

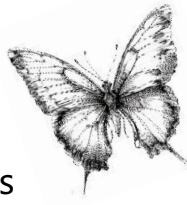
~Entrées :

| | | |
|---|-----|-------|
| Carpaccio de bœuf, toasts et beurre (Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes) | CHF | 19.- |
| Roast-Beef froid, sauce tartare | CHF | 19.- |
| Vitello tonnato | CHF | 21.- |
| Terrine de chevreuil, toasts et beurre | CHF | 15.50 |
| Croûte aux morilles 1 pain | CHF | 18.- |
| Croûte aux chanterelles fraîches 1 pain | CHF | 18.- |



| | | |
|---|-----|--------------------------|
| Planchette apéritif « Léon » (sans fromage) | CHF | 17.- |
| Saucisse sèche | CHF | 9.50 |
| Assiette de fromages de la région | CHF | Petite 11.- Grande 17.50 |
| Salade mêlée | CHF | Petite 9.- Grande 19.50 |
| Salade verte | CHF | 8.- |
| Portion de frites | CHF | 6.50 |
| Potage du jour et pain | CHF | 8.50 |
| Potage du jour et pain + fromage de la région | CHF | 13.50 |
| Croûte aux morilles 2 pains | CHF | 28.50 |
| Croûte aux morilles 3 pains | CHF | 37.50 |
| Croûte aux chanterelles fraîches 2 pains | CHF | 28.50 |
| Croûte aux chanterelles fraîches 3 pains | CHF | 37.50 |
| Rösti sauce aux chanterelles fraîches (Compris en entrée potage ou salade mêlée) | CHF | 35.- |
| Assiette de légumes chauds + salade mêlée | CHF | 28.50 |

~En suggestion :



Carpaccio de bœuf, salade mêlée et frites
(Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes)

CHF Petit 27.- Grand 31.50

Roast-Beef froid, sauce tartare, salade mêlée et frites

CHF Petit 27.- Grand 31.50

Vitello tonnato, salade mêlée et frites

CHF Petit 29.- Grand 33.50

Tomme de chèvre de la Vallée (froid),
sur son nid de salade mêlée et melon,
confiture à l'abricot maison



CHF Petit 16.50 Grand 25.50

~Les viandes : *Y compris avec potage ou salade mêlée, choix de légumes et pommes frites maison*

| | Une portion / Double service | |
|--|------------------------------|-------|
| Filets mignons de porc sauce à l'ail des ours | CHF 36.50 | 49.50 |
| Filets mignons de porc sauce aux chanterelles fraîches | CHF 43.- | 56.50 |
| Filets mignons de porc sauce aux morilles | CHF 43.- | 56.50 |
| Filet de bœuf, nature | CHF 41.- | 55.- |
| Filet de bœuf sauce à l'ail des ours | CHF 45.50 | 61.50 |
| Filet de bœuf sauce aux chanterelles fraîches | CHF 50.- | 66.- |
| Filet de bœuf aux morilles | CHF 50.- | 66.- |

Chers clients.

Nous vous rendons attentifs au fait ; plus la commande est variée ; plus l'attente sera longue.

Et que toute modification d'un plat ou d'un mets peut entraîner un supplément de prix, voire de l'attente.

Allergène :

En ce qui concerne les allergies : Merci de réserver votre plat en avance !

Veuillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.

Provenance des viandes :

| | | |
|-------------|---|-------------------------------|
| Bœuf | : | Suisse |
| Veau | : | Suisse |
| Porc | : | Suisse |
| Lièvre | : | Uruguay |
| Chevreuil | : | Suisse ; U.E. |
| Sanglier | : | Suisse ; U.E. |
| Cerf | : | Nouvelle Zélande |
| Poulet | : | Suisse |
| Boulangerie | : | Suisse, La Sagne Joris Ammann |

Vallée de la Brévine Sibérie de la Suisse record du froid -41,8



Paiement accepté en euros
TVA incluse : 8.1%

~Desserts : Coupes de glaces et desserts Maison

| | | Petit | / | Grand |
|--|-----|-------|---|-------|
| Café glacé avec crème | CHF | 7.50 | / | 11.50 |
| *Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison) | CHF | 8.- | / | 12.- |
| Sorbet vieux marc raisins | CHF | | | 12.- |
| Colonel vodka | CHF | | | 12.- |
| Coupe Jamaïque, Rhum raisins et chantilly | CHF | | | 12.- |
| Coupe général « Whisky » | CHF | | | 14.- |
| *Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, coing) | CHF | 10.50 | / | 12.50 |
| *Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, coing) | CHF | 10.50 | / | 12.50 |
| Parfait glacé, flambé mocca sans alcool / avec alcool | CHF | 10.- | / | 11.- |
| Vacherin cassis, meringue écrasée | CHF | | | 11.- |
| Soufflé glacé au Limoncello | CHF | | | 11.50 |
| Soufflé glacé à l'absinthe | CHF | | | 11.50 |
| Cornet à la crème | CHF | | | 6.- |


***Arômes différents supplément de 1.- merci**

Coupes Bichonnées : (Glaces arrosées aux choix)

| | | |
|-----------|---|------------|
| Abricot | & | Abricotine |
| Citron | & | Vodka |
| Coing | & | Coing |
| Fée verte | & | Absinthe |
| Framboise | & | Framboise |
| Mocca | & | Baileys |
| Poire | & | Williams |
| Pruneau | & | Prune |
| Vanille | & | Gentiane |

1 Boule et liqueur CHF 9.-
2 Boules et liqueur CHF 12.-

Desserts de saison :

| | | |
|---|-----|-------|
| *Moelleux au chocolat et sa glace framboise | CHF | 12.50 |
| *Coupe fraises  (glace vanille et chantilly) | CHF | 14.- |
| Frappé maison arôme à choix | CHF | 10.50 |

Nouveauté :

| | | |
|---|-----|--------------|
| Café « Livia » (à choix café, expresso ou thé) (Gaufre maison, coulis de caramel et rosasse de crème chantilly) | CHF | 11.- |
| Portion de fromages de la région | CHF | 11.- / 17.50 |

***Arômes différents supplément de 1.- merci**

Desserts enfants :

| | | |
|---|-----|-----|
| Dessert Surprise pour enfant (Figurine, boule de glace à choix) | CHF | 5.- |
| Coupe « Alec » (Petite Danemark, chocolat chaud et smartises) | CHF | 8.- |

~Nos arômes de glaces et sorbets Maison :

Portion de glace :

| | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| Une boule | CHF | 4.50 |
| Deux boules | CHF | 7.50 |
| Trois boules | CHF | 10.50 |
| Supplément de crème chantilly | CHF | 1.80 |
| Supplément de crème double | CHF | 2.80 |

Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Cassis, Chocolat, Coing, Fée Verte, Framboise, Fraise, Jamaïque, Mocca, Mûre, Noisette, Pistache, Pruneau, Vanille, Verveine citronnée

Arômes sorbets:

Banane, Citron, Poire