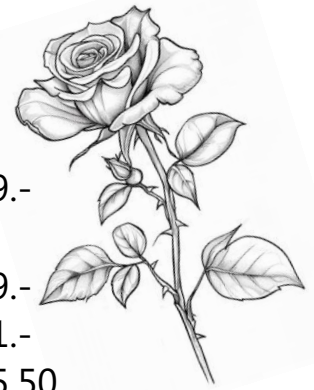


Carte d'été

~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 8.- Grande 13.50
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
Chevreuril	:	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