



BISTRO



RESTAURANT GOURMET

LA CARTE DES METS

PLANCHES

Sélection de charcuteries et fromages. 19.-

Saumon fumé maison. 18.-



ENTRÉES

Vitello tonnato. 18.-

Pickles de saison.

Ceviche de daurade. 16.-

Citron vert, lait de coco, fraîcheur de légumes d'été.

Artichaut breton tiède, émincé de champignons de Paris. 14.-

Accompagné de sa vinaigrette gribiche.

Poireaux vinaigrette mimosa. 14.-

Tomates et burrata déstructurée. 15.-



SALADES

Poke bowl au tataki de thon. 29.-

Avocat, edamame, concombre, carotte, tomate.

Salade César. 28.-

Poulet grillé, cœur de laitue, lard grillé, croûtons, parmesan, œufs.



PLATS

Suprême de poulet aux chanterelles. 36.-

Polenta croustillante, mousseline de carotte fumée au foin.

Faux-filet de bœuf rassis sur os 200g. 39.-

Beurre maison, légumes de saison, frites maison.

Tartare de bœuf classique 180g et os à moelle. 36.-

Toasts, frites maison et salade de mesclun.

Gambas sauvages au curry massaman. 34.-

Dôme de riz au chou vert et combava.

Filets de perche meunière. 220g. 36.-

Beurre citronné, frites maison et salade de mesclun.

Souris d'agneau cuite pendant 12h. 38.-

Jus réduit aux cinq épices, millefeuille de légumes grillés, pommes de terre nouvelles.

Swiss 66 Burger. 23.-

Viande suisse, raclette, mayonnaise whisky, salade, lard grillé, tomate, oignons crus, frites maison.

Notre cuisine est composée de produits frais et faits maison.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses TTC, service inclus.

PLATS SUR COMMANDE

*Fondue chinoise, pour 2 personnes minimum. 38.- /Personne
Accompagnée de 4 sauces, légumes de saison et frites maison.*

*Fondue moitié moitié, pour 2 personnes minimum. 25.- /Personne
Gruyère et vacherin fribourgeois.*



PLATS ENFANTS

Filets de perche meunière et frites maison. 18.-

Nuggets et frites maison. 14.-



DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 12.-

Moelleux au chocolat et boule de glace vanille (8 min). 14.-

Tarte fine aux pommes caramélisées. 12.-

Avec une boule de glace vanille.

Meringue écrasée aux framboises et double crème de la Gruyère. 13.-

Boule de glace ou sorbet. 4.-

Parfums : rhum-raisin, barbe à papa, vanille, chocolat, fraise, café, caramel, citron.

Colonel. 12.-

Glace citron, vodka 5cl.

Café ou thé gourmand. 15.-



Provenance des viandes et poissons

Boeuf, agneau, porc : Suisse

Poulet : France

Poissons et fruits de mer : Norvège, Pologne, Atlantique Nord-Est, Équateur

Notre cuisine est composée de produits frais et faits maison

Tous nos prix s'entendent en francs suisses TTC, service inclus.