



# LA CROIX BLANCHE RESTAURANT

## La provenance de nos viandes

Bœuf	Suisse/Irlande	Cerf	Nouvelle-Zélande
Volaille fraîche	Suisse/Brésil	Cheval	Australie/Paragua
Veau	Suisse/Hollande	Lièvre	Argentine
Chevreuril	Autriche/Allem.	Agneau	Suisse/Irlande/NZ
Porc	Suisse	Sanglier	France/Autriche
Magret canard	France		

## Les entrées

Cappucino d'asperges aux pignons de pins grillés	14.00
Panna cotta salée au parmesan Jambon cru Mesclun	19.50
Asperges vertes Jambon cru de Penthaz	19.50
Terrine de sanglier « maison » au foie gras, pistaches, cornes d'Abondance, Confiture d'oignons rouges au Porto	19.50
Chèvre chaud sur salade croquante	19.50
Salade du marché	9.50
Salade verte	8.50



## Les assiettes enfants

Risotto aux asperges	15.50
Ailerons de poulet, Pommes frites	15.50
Cornettes au jambon	15.50



## Le coin végétarien

Risotto aux fèves et asperges vertes	29.50
Feuilleté d'asperges vertes Sauce mousseline à l'orange	29.50
Asperges vertes gratinées au chèvre de la région Mesclun	29.50
Chèvre chaud sur salade croquante	29.50



## Le poisson

Pavé de sandre meunière aux asperges Sauce mousseline à l'orange	38.50
---	-------

## Les traditions de la maison

Steak tartare Toast et beurre Pommes frites Salade verte	39.50
Mini steak tartare Toast et beurre Frites Salade verte	31.00
<i>(Min. 2 pers pour un mini tartare)</i>	
Steak tartare de bœuf parfumé à l'huile de truffe Copeaux de parmesan Pommes frites Salade verte	41.50
Steak de bœuf	39.50
Steak de cheval	39.00
Entrecôte de bœuf	42.50
Pavé de bœuf	41.50

Nos sauces    Poivre vert  
Sauce provençale  
Beurre aux herbes

## Les mets de brasserie

Travers de porc grillé Sauce au miel <i>(viande entremêlée sans os)</i>	35.50
Magret de canard Sauce cassis	38.50
Suprême de pintade aux asperges Crème à l'estragon	38.50

Nos mets sont accompagnés de légumes du marché,  
de riz ou de nouilles ou de la pomme de terre du moment

# Menu gourmand

Panna cotta salée au parmesan  
Jambon cru de Penthaz

et - ou

Feuilleté d'asperges vertes  
Sauce mousseline à l'orange



Entrecôte de bœuf  
Beurre aux herbes  
Légumes du marché  
Pomme de terre du moment



Bavarois aux fruits de la passion  
Coulis de mangues

Menu avec une entrée chf. 69.50

Menu complet chf. 78.50

# Menu du chef

Asperges vertes  
Jambon cru de Penthaz

ou

Terrine de sanglier « maison » au foie gras,  
cornes d'Abondance et pistaches  
confiture d'oignons rouges au porto



Pavé de bœuf  
Beurre aux herbes  
Légumes du marché  
Pomme de terre du moment

ou

Suprême de pintade aux asperges  
Crème à l'estragon  
Légumes du marché  
Pomme de terre du moment



Vacherin glacé

ou

Mousse au chocolat

Menu complet chf. 69.50

## Les desserts

<i>Café gourmand, café et mignardises</i>	9.50
<i>Vacherin glacé</i>	11.50
<i>Flan caramel</i>	10.00
<i>Crème brûlée au chocolat blanc</i>	12.00
<i>Cassata à la sicilienne au Maraschino</i>	10.00
<i>Mousse au chocolat (1/2 à fr. 9.50)</i>	13.50
<i>Parfait mocca flambé à la liqueur d'orange</i>	11.50
<i>Bavarois aux fruits de la passion</i>	13.50
<i>Coulis de mangues</i>	

## L'assiette de fromages

<i>Gruyère, Mont-Vully, Vacherin fribourgeois Fleur d'Hauterive et Bleu de Crangeneuve</i>	16.00
--	-------

