



# CARTE ESTIVALE



## ENTRÉES

SALADE VERTE 	8.50
SALADE DU MARCHÉ 	10.50
CRÈME DE PETITS POIS À LA SARIETTE Chips de lard fumé	13.50
TERRINE CAMPAGNARDE "MAISON" Chutney d'ananas et gingembre	19.50
SAUMON MARINÉ AUX FLEURS DE SUREAU 	21.00
BOUCHÉE À LA REINE AUX CHANTERELLES 	18.50
SALADE DE CHÈVRES CHAUDS 	15.50

## SALADES

SALADE CÉSAR Laitue, Tomates cerises, Croûtons, Filet de volaille Copeaux de parmesan	28.50
SALADE GRECQUE 	27.50
Salade verte, Tomates, Poivrons, Concombres, Olives, Oignons rouges nouveaux, Fêta	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD 	25.50
Salade verte, Tomates, Chèvres chauds sur toasts	

## POISSON DU MOMENT

FILET DE SANDRE POÊLÉ Beurre blanc à l'Héliodore Légumes du Maraîcher et Riz Pilaf	38.50
--	-------

## POUR LES PETITS

MINI-ROASTBEEF Pommes frites, légumes, Sauce Tartare	18.00
AILERONS DE POULET Pommes frites	15.50
CORNETTES AU JAMBON	15.50

## LES TRADITIONS DE LA MAISON

STEAK TARTARE DE BŒUF Salade, Pommes frites, Toasts et beurre	39.50
MINI-STEAK TARTARE DE BŒUF Salade, Pommes frites, Toasts et beurre	31.00
ROASTBEEF Salade, Pommes frites, Sauce Tartare	32.00

## AU GRILL\*

STEAK DE CHEVAL SAUCE AU POIVRE VERT Pommes frites et légumes du Maraîcher	35.00
PAVÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE Pommes frites et légumes du Maraîcher	41.50
CÔTELETTES D'AGNEAU D'ECUVILLENS BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL Vinaigrette de lentilles tièdes de Genève	39.00
BROCHETTE DE POULET LAQUÉ AU MIEL Pommes de terre nouvelles et légumes du Maraîcher	39.00
LA SUGGESTION DU MAÎTRE BOUCHER	41.00

\*UNIQUEMENT LORSQUE LE TEMPS LE PERMET  
NOS PLATS VÉGÉTARIENS SONT MARQUÉS DU LOGO 

NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF ET TVA COMPRISE





## MENU

TERRINE CAMPAGNARDE "MAISON"  
CHUTNEY D'ANANAS ET GINGEMBRE

OU

BOUCHÉE À LA REINE AUX CHANTERELLES



ENTRECÔTE PARISIENNE  
JUS ÉMULSIONNÉ À LA LIVÈCHE  
LÉGUMES DU MARAÎCHER  
POMMES DE TERRE NOUVELLES

OU

FILET DE SANDRE POÊLÉ  
BEURRE BLANC À L'HÉLIODORE  
LÉGUMES DU MARAÎCHER  
RIZ PILAF



MOUSSE AU CHOCOLAT  
OU  
DESSERT SURPRISE DU CHEF

MENU À CHF 69.50 PAR PERSONNE



## DESSERTS

CAFÉ GOURMAND CAFÉ À CHOIX ET MIGNARDISES	9.50
VACHERIN GLACÉ	11.50
CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL	10.00
MOUSSE AU CHOCOLAT 1/2 MOUSSE AU CHOCOLAT	13.50 9.50
CASSATA AU MARASCHINO	10.00
DESSERT DU CHEF DESSERT DE SAISON	13.50
LA SÉLECTION DE FROMAGES MONT-VULLY, BLEU DE GRANGENEUVE, CHÈVRE, BRIE D'HAUTÉRIVE, VACHERIN ET GRUYÈRES	16.50

PROVENANCE DE NOS VIANDES:  
BOEUF: SUISSE/IRLANDE  
VOLAILLE: SUISSE/BRÉSIL  
PORC: SUISSE  
CHEVAL: AUSTRALIE/PARAGUAY  
SANGLIER: FRANCE/AUTRICHE  
AGNEAU: SUISSE

PROVENANCE DE NOTRE POISSON SELON ARRIVAGE

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS  
DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES  
ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF ET TVA COMPRISE