

Nos entrées

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD	14
Mesclun, tomates, lardons grillés, oignons rouges, chèvre chaud sur pain toasté, le tout nappé d'une vinaigrette maison et de crème de balsamique.	
LA SALADE MÊLÉE	7
Mesclun, tomates, oignons rouges, carottes râpées, betteraves, concombre et maïs, relevé d'une vinaigrette maison et de crème de balsamique.	
LA SALADE CÉSAR / PLATS	15/26
Mesclun, filets de poulet dorés, copeaux de parmesan, croûtons maison, oeuf dur, tomates cerises et oignons rouges, le tout nappé d'une sauce César.	
LA BURRATA	16
Burrata crémeuse servie sur un lit de roquette, tomates cerises, oignons rouges, basilic frais, filet d'huile d'olive vierge et crème de balsamique.	

Grillades & Viandes

Tous nos plats de viande sont servis avec un accompagnement au choix : frites maison, gratin dauphinois ou légumes de saison.

CÔTE DE BŒUF GRILLÉS : 350 G	39
Côte de bœuf , grillée selon votre goût, servie avec une sauce au choix : Poivre, tartare ou café de Paris.	
FILET DE BŒUF GRILLÉS : 200 G/300 G	44/53
Pièce de bœuf, grillée selon votre goût, servie avec une sauce au choix : Poivre, tartare ou café de Paris.	
CÔTELETTE D'AGNEAU : 300G	41
Côtelettes d'agneau savoureuses, grillées à la flamme et parfumées aux herbes de Provence servies avec son cacik frais au yaourt et concombre.	
LA PIÈCE DU BOUCHER : 200G	32
Viande tendre du moment, choisie par notre boucher, accompagnée d'une sauce au choix : Poivre, tartare ou café de Paris.	
ESCALOPE À LA CRÈME : 180 G	29
Fine escalope de veau panée, croustillante et dorée, servie avec un quartier de citron pour sublimer sa saveur délicate.	
LE SUPRÊME AUX MORILLES : 180 G	35
Filet de poulet tendre, grillée à la perfection et nappée d'une sauce aux morilles.	
<i>Provenance de nos viandes : Le bœuf provient de Suisse, l'agneau d'Irlande et la volaille d'Hongrie.</i>	
Nos pâtes fraîches	
PÂTES AUX MORILLES	28
Tagliatelles fraîches nappées d'une sauce aux morilles, cuisinées à la crème et relevées d'une touche d'ail, d'oignon et d'herbes fraîches.	
PÂTES AU SAUMON	25
Tagliatelles fraîches et saumon dans une sauce crémeuse et citronnée, relevée d'aneth et d'épice douce.	
LA LASAGNE	22
Lasagnes maison à la viande de bœuf, gratinées au four, avec une sauce bolognaise mijotée et une béchamel fondante.	
LA LASAGNE VÉGÉTARIENNE	21
Lasagnes aux légumes de saison, cuisinées avec une sauce tomate maison et une béchamel fondante, le tout gratiné au four.	

Le poisson

Tous nos plats de poissons sont servis avec un accompagnement au choix : frites maison, gratin dauphinois ou légumes de saison.

FILET DE PERCHE (SELON ARRIVAGE)	43
Filets de perche dorés à la plaque, servis avec citron, une sauce tartare maison.	
<i>Provenance de nos poissons : Le filet de perche provient du Lac Léman.</i>	

Spécialités montagnardes

Supplément plateau de charcuterie : 13 CHF

FONDUE TRADITIONELLE	27
Pour 2 personnes minimum Gruyère et vacherin.	prix par pers.
FONDUE AUX MORILLES	34
Pour 2 personnes minimum Gruyère et vacherin.	prix par pers.
FONDUE À LA BIÈRE	29
Pour 2 personnes minimum Gruyère et vacherin.	prix par pers.

Menu enfants

LASAGNE DU P'TIT CHEF	17
Lasagnes maison à la viande de bœuf, gratinées au four, avec une sauce bolognaise mijotée et une béchamel fondante.	
POULET CROUSTI'KIDS	15
De tendres filets de poulet panés, dorés à souhait, servis avec des frites croustillantes.	
SPAGHETTIS DES CHAMPIONS	13
De tendres spaghettis nappés d'une sauce bolognaise maison, pensés pour les vrais gourmands.	

Nos desserts

LA TARTE DE SAISON	10
Pâtisserie maison réalisée selon l'inspiration du moment et les fruits de saison.	
LE TIRAMISU	12
Douceur italienne au mascarpone et café, légère et fondante.	
LE FONDANT AU CHOCOLAT	14
Gâteau moelleux au cœur coulant, intense en chocolat.	
LA MOUSSE AU CHOCOLAT	10
Mousse aérienne, légère et onctueuse, pour une douceur délicate.	
LA CRÈME BRÛLÉE	14
Crème à la vanille, recouverte d'une fine croûte de sucre caramélisé.	