

la **Mets** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Nos chefs Pierre-Alain, Nicolas et leur brigade, travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute. Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourraient nous pardonner. Merci de votre indulgence.

Pour l'apéritif	ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE 12.-	PROMENADE GOURMANDE 22.-
------------------------	---	------------------------------------

Nos entrées

	entrée	Plat
SALADE COMPOSÉE	6.-	13.-
GASPACHO ANDALOU AUX LÉGUMES CONFITS	12.-	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	13.-	19.-
SALADE CÉSAR AU POULET	16.-	24.-
FILET DE ROUGET EN ESCABÈCHE (SERVI FROID) & CUIT-CRU DE LÉGUMES	22.-	34.-
VITELLO TONNATO	24.-	36.-

Nos plats

TARTARE DE BŒUF SERVI AVEC SALADE, FRITES & TOASTS	34.-
ROASTBEEF SERVI AVEC FRITES & SALADE	29.-
FILETS DE PERCHES DE LOË ^(CH) , BEURRE BLANC CITRONNÉ POMMES DAUPHINES & LÉGUMES DU MARCHÉ	39.50
PLUMA DE PATA NEGRA VINAIGRETTE FRAMBOISE, RUCCOLA, PECORINO & POMMES DAUPHINES	44.-
CORDON BLEU DE NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE POMMES DAUPHINES ET LÉGUMES DU MARCHÉ - minimum 30 minutes	42.-
PÂTES OU RISOTTO DU MOMENT	15.- 24.-
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) 250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE	25.-
FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) 250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE	25.-

Menu Fraicheur

(SERVI FROID)

GASPACHO ANDALOU
AUX LÉGUMES CONFITS

FILET DE ROUGET EN
ESCABÈCHE &
CUIT-CRU DE LÉGUMES

CRUMBLE FRAISE,
CONCOMBRE &
POIVRE ROSE

54.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE,
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

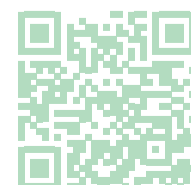
5.-

En dessert

CRUMBLE FRAISE, CONCOMBRE & POIVRE ROSE	12.-	ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	12.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, PISTACHE, FRAISE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CITRON, SORBET YAOURT, FRAMBOISE ET ABRICOT	4.-
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	9.-	GLACES ARROSÉES YAOURT-ABSINTHE / FRAISE-LIMONCELLO / ABRICOT-ABRICOTINE	9.50
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON	9.-	NOS GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICLET DE LA GRUYÈRE (Le Domino à Epagny) et selon votre envie: CRÈME DOUBLE (CHF 2.-) OU CRÈME CHANTILLY (CHF 1.-)	
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	9.-		
MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)	12.-		

SI VOUS SOUFFREZ D'INTOLÉRANCES À CERTAINS PRODUITS, NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS AIGILLER SUR LES PLATS LES PLUS ADÉQUATS.
Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine.

LA PROMENADE



SCANNEZ
LE QR CODE
POUR VISUALISER
NOTRE CARTE
DES METS !