

la **Hiver** 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 pourront nous pardonner.
MERCI DE VOTRE INDULGENCE.

Pour l'apéritif

ARDOISE DE
VIANDE SÉCHÉE

14.-

ARDOISE ASSORTIMENT
VIANDES FROIDES
& FROMAGES

19.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée

6.-

PLAT

13.-

VELOUTÉ DE CAROTTES
COCO ET GINGEMBRE

12.-

TARTARE DE TRUITE DE NEIRIVUE
mandarine, patate douce & HUILE D'AMANDE

22.-

ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL
FEUILLETÉ DE RACLETTE

19.-

NOIX DE ST JACQUES AU PROSECCO
CUIT-CRU DE CHOU FLEUR

28.-

ŒUF POCHÉ EN MEURETTE

14.-

Nos plats

MIGNON D'AGNEAU SAUCE NOILLY PRAT
POMMES DAUPHINES & PETITS LÉGUMES

44.-

FILET DE BŒUF JUS AU CHORIZO
POMMES DAUPHINES & PETITS LÉGUMES

49.-

CORDON BLEU À LA NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE
POMMES DAUPHINES & LÉGUMES - minimum 30 minutes

42.-

FILET DE PERCHES DE LOË^(CH), BEURRE BLANC CITRONNÉ
POMMES DAUPHINES & LÉGUMES DU MARCHÉ

39.5

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 DES Fêtes

TARTARE DE TRUITE
DE NEIRIVUE
mandarine, patate douce
& HUILE D'AMANDE

MIGNON D'AGNEAU
SAUCE NOILLY PRAT
POMMES DAUPHINES
& PETITS LÉGUMES

VOL-AU-VENT DE POMME
GLACE FÈVE DE TONKA

76.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
DE MARSHMALLOWS

5.-

En dessert

VOL-AU-VENT DE POMME, GLACE FÈVE DE TONKA

14.-

MACARON CAFÉ, GLACE COUREUR DES BOIS

14.-

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

13.-

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
BOURBON DE MADAGASCAR

10.-

MERINGUES ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
(Laiterie Privet au Pâquier)

12.-

MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

12.-

LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE
vanille, chocolat, mocha, cannelle,
caramel au beurre salé, fraise, citron,
fève de tonka, mandarine, coureur des bois

4.50

GLACES ARROSÉES

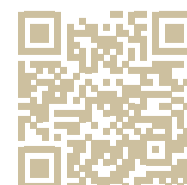
10.50

CHOCOLAT & amaretto / COUREUR DES BOIS
& SON WHISKY, mandarine & LIQUEUR NAPOLÉON

NOS GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICELLET DE LA GRUYÈRE
(Le Domino à Epagny) et selon votre envie:
CRÈME DOUBLE (CHF 2.-) OU CRÈME CHANTILLY (CHF 1.-)

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 SÈVÈRE, 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 !