

la **Mets** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,
NOTRE CHEF NICOLAS ET SA 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 (18.-)	ARDOISE ASSORTIMENT VIANDES FROIDES & FROMAGES (19.-)
------------------------	---------------------------------	---

Nos entrées

	entrée	PLAT
SALADE COMPOSÉE	6.-	13.-
CRÈME D'ÉPINARD ET AIL GRILLÉ MASCARPONE AU PAPRIKA FUMÉ	12.-	
SAUMON GRAVLAX ET PETITS POIS À LA FRANÇAISE	19.-	
ASPERGES BLANCHES CRÈME DE JAMBON ET ŒUF MARINÉ AU SOJA	24.-	
PÂTÉ EN CROÛTE AUX RIS DE VEAU PICKLES DE LÉGUMES	18.-	

Nos plats

FILET DE PERCHES DE LOË ^(CH) AU BEURRE BLANC POMMES DARPHIN & LÉGUMES DU MARCHÉ	39.5
CAILLE FARCIE & SAUCE MORILLES POMMES DARPHIN & PETITS LÉGUMES	44.-
CARRÉ DE PORC PATA NEGRA JUS À LA RÉGLISSE, POMMES DARPHIN & PETITS LÉGUMES	42.-
CORDON BLEU À LA NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE POMMES DARPHIN & LÉGUMES - minimum 30 minutes	42.-
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	26.-

Menu Printanier

ASPERGES BLANCHES,
CRÈME DE JAMBON &
ŒUF MARINÉ AU SOJA
◇◇◇◇◇
CAILLE FARCIE & SAUCE
MORILLES, POMMES DARPHIN
& PETITS LÉGUMES
◇◇◇◇◇
FRAÎCHEUR D'AGRUMES
& GLACE AU CARAMBAR

76.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

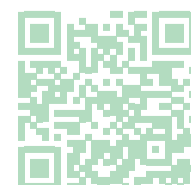
JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES
12.-
BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES
5.-

En dessert

FRAÎCHEUR D'AGRUMES & GLACE AU CARAMBAR (14.-)	ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (12.-)
PAIN DE GÈNES BANANE-NUTELLA (14.-)	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE (4.50) VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CANNELLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, CITRON, CARAMBAR, BANANE
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (13.-)	GLACES ARROSÉES (10.50) CHOCOLAT & COINTREAU / BANANE & RHUM CANNELLE & LIQUEUR DE POMME
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE (10.-) BOURBON DE MADAGASCAR	NOS GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICELLET DE LA GRUYÈRE (Le Domino à Epagny) et selon votre envie: CRÈME DOUBLE (CHF 3.-) OU CRÈME CHANTILLY (CHF 1.-)
MERINGUES ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE (12.-) (Laiterie Privet au Pâquier)	
MERINGUES GLACÉES (arôme à choix) (14.-)	

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 !