

# la **Hiver** 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 VIANDES FROIDES  
ET FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE  
SÉCHÉE DE BŒUF

18.-

## Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée

plat

6.-

13.-

CRÈME DE CHOU BLANC & NOISETTE

10.-

BRIOCHE D'ESCARGOTS

PURÉE D'AIL & CRÈME DE PERSIL

19.-

FRICASSÉ DE RIS DE VEAU

TOPINAMBOUR, JUS AU SOJA ET MIEL

24.-

FOIE GRAS DE CANARD

CHUTNEY D'ANANAS À LA VANILLE ET BRIOCHE TOASTÉE

24.-

ST-JACQUES SNACKÉES

BISQUE DE LANGOUSTINE ET POIREAUX

28.-

## Nos plats

MIGNON DE PORC | jus à la moutarde à l'ancienne, gratin de pommes de terre & petits légumes

42.-

FILET DE BŒUF | jus au vin rouge, gratin de pommes de terre & petits légumes

49.-

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE  
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES - minimum 30 minutes

44.-

FILETS DE PERCHES DE LOË (VS) | beurre blanc citronné,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE & PETITS LÉGUMES

41.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G  
pain et/ou pommes de terre sur demande

26.-

FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G  
pain et/ou pommes de terre sur demande

27.-

LA 1ÈRE PORTION DE POMMES DE TERRE EST INCLUSE MAIS PAR SOUCI DE GASPILLAGE,  
LES PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES SERONT FACTURÉES 5.-

## Menu Hivernal

FOIE GRAS DE CANARD  
CHUTNEY D'ANANAS  
à LA VANILLE ET BRIOCHE TOASTÉE

◇◇◇◇

MIGNON DE PORC  
JUS à LA MOUTARDE à L'ANCIENNE,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE  
& PETITS LÉGUMES

◇◇◇◇

ENTREMET  
CHOCOLAT-PRALINÉ

76.-

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

TARTE TATIN DE POMME TIÈDE, GLACE  
VANILLE

14.-

PANNA COTTA À LA MANDARINE ET PAIN  
D'ÉPICES

14.-

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

10.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

13.-

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

12.-

MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)

14.-

ENTREMET CHOCOLAT-PRALINÉ

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

12.-

LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE  
VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CARAMEL AU BEURRE  
SALÉ, FRAISE, POMME VERTE, POIRE,  
MANDARINE, PAIN D'ÉPICES

4.50

GLACES ARROSÉES

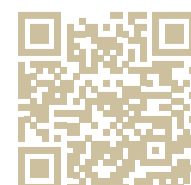
mandarine & LIQUEUR DE mandarine / POIRE &  
LIQUEUR DE CHOCOLAT BLANC / POMME & LIQUEUR  
DE POMME

10.50

nos GLACES sont servies avec un BRICELET DE LA GRUYÈRE  
(Le Domino à Epagny) et selon votre envie,  
CRÈME DOUBLE (+3.-) OU CRÈME CHANTILLY (+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 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 !