

la **Mets** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Notre chef Lionel 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 DE VIANDES FROIDES & FROMAGES 22.-
------------------------	---	--

Nos entrées

	entrée	Plat
SALADE COMPOSÉE	6.-	13.-
VELOUTÉ FROID DE COURGETTE & GLACE FROMAGE BLANC	10.-	
TRILOGIE DE TOMATES MULTICOLORE & NUAGE DE MOZZARELLA	16.-	26.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD sauce miel et thym	14.-	20.-
DUO DE SANDRE, GRILLÉ ET EN TARTARE	22.-	34.-
BROCHETTE DE CREVETTE salade de taboulé et légumes confits	18.-	29.-

Nos plats

TARTARE DE BŒUF servi avec salade, frites et toasts	34.-
ROASTBEEF servi avec salade, frites et sauce tartare	32.-
RUMSTEAK GRILLÉ, SAUCE AU CITRON ET POIVRE DE KAMPOT écrasé de pommes de terre et petits légumes	34.-
CORDON BLEU DE NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE écrasé de pommes de terre et petits légumes	44.-
FILETS DE PERCHES DE LOË (VS), BEURRE BLANC CITRONNÉ écrasé de pommes de terre et 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.-

En dessert

FRAÎCHEUR CERISE quenelle de crème double et sorbet cerise	14.-	MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)	14.-
ABRICOT RÔTI AU ROMARIN crème vanille et bricelet	14.-	ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	12.-
CAPPUCCINO GLACÉ FAÇON TIRAMISU	12.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE vanille, chocolat, mocca, caramel au beurre salé, fraise, framboise, citron, cerise	4.50
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	12.-	GLACES ARROSÉES CHOCOLAT & WHISKY / CERISE & CRÈME DE CASSIS / CITRON & VODKA	10.50
CAFÉ-THÉ GOURMAND	13.-	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.-)	
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	12.-		

Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller 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.

Menu Estival

VELOUTÉ FROID DE COURGETTE & GLACE FROMAGE BLANC
◇◇◇◇◇
RUMSTEAK GRILLÉ sauce au citron et poivre de Kampot, écrasé de pommes de terre et petits légumes
◇◇◇◇◇
ABRICOT RÔTI AU ROMARIN crème vanille et bricelet

54.-

PROPOSÉ MIDI & SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE frites, légumes

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX garnie de smarties ou marshmallows

5.-

LA PROMENADE



SCANNEZ LE QR CODE POUR VISUALISER NOTRE CARTE DES METS !