

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 VIANDE
SÉCHÉE DE BŒUF

20.-

ARDOISE DE VIANDES FROIDES
ET FROMAGES

22.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée plat
7.- 15.-

OEUF PARFAIT 64°

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE LARD

14.-

POIREAUX VINAIGRETTE

CHAIR DE TOURTEAU MAYONNAISE ET HERBES

19.-

TARTARE DE SANDRE

SALICORNE, ANETH ET PIGNONS DE PIN

22.- 32.-

PARMENTIER DE JOUE DE PORC CONFIT À LA BIÈRE

PICKLES D'OIGNON ROUGE

22.- 32.-

CROQUE MONSIEUR TRUFFE

JAMBON DE LA BORNE ET GRUYÈRE

24.-

Nos plats

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE

SAUCE À LA MOITARDE, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON - minimum 30 minutes

45.-

ENTRECÔTE RASSIE SUR OS 250G

SAUCE AU POIVRE, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

46.-

CARRÉ DE COCHON CUIT BASSE TEMPÉRATURE | POTIMARRON,

POMMES DE TERRE GRENAILLES À L'AIL ET AU THYM, JUS RÉDUIT

42.-

TURBOT SUR L'ARÊTE

RISOTTO, CIMA DI RAPA ET AIL NOIR

45.-

JAMBON DE LA BORNE SERVI CHAUD

FRITES ET LÉGUMES DE SAISON

32.-

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

TIRAMISU CAFÉ ET AMARETTO

12.-

MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)

14.-

CAFÉ GOURMAND

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE

4.50

DÉCLINAISON D'ORANGE ET MANDARINE

14.-

VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CARAMEL AU BEURRE
SALÉ, FRAMBOISE, CITRON, MANDARINE

TARTE CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

14.-

GLACES ARROSÉES

10.50

MI-CUIT CHOCOLAT

14.-

COEUR COULANT CARAMEL

VANILLE & WHISKY COUREUR DES BOIS / MANDARINE &
LIQUEUR DE MANDARINE / CITRON & PROSECCO

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

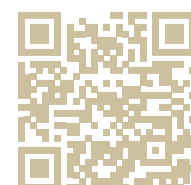
nos GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICELET DE LA GRUYÈRE
(Le Domino à Epagny) et SELON VOTRE ENVIE,
CRÈME DOUBLE (+3.-) OU CRÈME CHANTILLY (+1.-)

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 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 !