

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 DE BŒUF

20.-

ARDOISE DE VIANDES FROIDES
ET FROMAGES

22.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée 7.- plat 15.-

ŒUF MAYONNAISE
LARDONS ET OIGNONS FRITS

14.-

POULPE SNACKÉ
SALADE D'ASPERGES VERTES ET GLACE RAIFORT

22.- 32.-

CROMESQUIS AU JAMBON DE LA BORNE
Vacherin AOP et mesclun

19.- 29.-

MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
ASPERGES BLANCHES ET SAUCE HOLLANDAISE

22.- 32.-

Nos plats

SUPREME DE PINTADE CUIT BASSE TEMPÉRATURE
MORILLES et sauce au vin jaune, GRATIN DAUPHINOIS

45.-

COTE DE VEAU (220G)
ASPERGES VERTES SAUVAGES, JUS DE VEAU RÉDUIT, GRATIN DAUPHINOIS

46.-

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE
SAUCE AUX ÉCHALOTES, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

42.-

FILET DE SÉRIOLE SNACKÉ
FUMET DE POISSON, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

45.-

JAMBON DE LA BORNE SERVI CHAUD
LARD, SAUCISSON, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

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

SOUPE DE CHOCOLAT BLANC AU POIVRE ET BROWNIE

12.-

MILLEFEUILLE
CRÈME MASCARPONE ET NOIX DE PÉCAN

14.-

TARTE TATIN
POMME ET AGRUMES, GLACE AU COUREUR DES BOIS

15.-

RIZ AU LAIT VANILLE ET CITRON

12.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

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

12.-

MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE
VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CARAMEL AU BEURRE
SALÉ, FRAMBOISE, CITRON, MANDARINE

4.50

GLACES ARROSÉES

10.50

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

NOS GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICOLET DE LA GRUYÈRE
(Le Domino à Epagny) et selon votre envie,
CRÈME DOUBLE (+3.-) OU CRÈME CHANTILLY (+1.-)

Menu Printanier

MAQUEREAU GRILLÉ
À LA FLAMME
ASPERGES BLANCHES et sauce
HOLLANDAISE

SUPREME DE PINTADE CUIT
BASSE TEMPÉRATURE
MORILLES et sauce au vin jaune,
GRATIN DAUPHINOIS

MILLEFEUILLE
CRÈME MASCARPONE
ET NOIX DE PÉCAN

72.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES

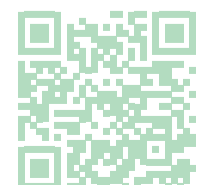
12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

5.-

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 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 !