

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 DE BŒUF 20.- | ARDOISE DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES 22.- |
|------------------------|---|---|

Nos entrées

| | entrée | PLAT |
|---|--------|------|
| ŒUF MOLLET FRIT CRÉMEUX PETITS POIS, AIL DES OURS ET PICKLES | 14.- | |
| BRUSCHETTA RICOTTA, tomates, roquette et jambon de Parme | 19.- | 29.- |
| RIS DE VEAU CROUSTILLANT CRÈME DE BURRATA CITRONNÉE, COURGETTES MARINÉES ET HERBES | 25.- | 38.- |
| SALADE CÉSAR cœur de Romaine, suprême de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons à l'ail et oeuf | 18.- | 28.- |

Nos plats

| | |
|---|------|
| FILET MIGNON DE PORC , sauce parmesan-paprika écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes de saison | 42.- |
| CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE sauce à la moutarde, frites et légumes de saison | 45.- |
| ONGLET DE BŒUF sauce miel-romarin, frites et légumes de saison | 42.- |
| THON ROUGE MI-CUIT sauce vierge-poutargue, risotto aux petits pois, menthe et citron confits | 44.- |
| AUBERGINE RÔTIE sauce tomate, mozzarella di bufala et salade de Treviso, roquette et câpres | 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.-

Menu pré-Estival

BRUSCHETTA
RICOTTA, tomates, roquette et jambon de Parme
◇◇◇◇

FILET MIGNON DE PORC
SAUCE PARMESAN-PAPRIKA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE et légumes de saison
◇◇◇◇

DÉCLINAISON DE FRAISES-RHUBARBE-BASILIC

72.-

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

| | | | |
|--|------|--|-------|
| CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, PÊCHE RÔTIE ET VERVEINE | 12.- | MERINGUES GLACÉES (arôme à choix) | 14.- |
| PROFITEROLES VANILLE ET CHOCOLAT | 15.- | LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE vanille, chocolat, mocca, caramel au beurre salé, framboise, citron, mandarine | 4.50 |
| DUO DE MOUSSES CHOCOLAT BLANC ET NOIR, NOIX CARAMELISÉES | 13.- | GLACES ARROSÉES VANILLE & WHISKY COUREUR DES BOIS / mandarine & LIQUEUR DE MANDARINE / CITRON & PROSECCO | 10.50 |
| DÉCLINAISON DE FRAISES-RHUBARBE-BASILIC | 14.- | nos glaces sont servies avec un BRICELLET DE LA GRUYÈRE (Le Domino à Epagny) et selon votre envie, crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-) | |
| CAFÉ-THÉ GOURMAND | 14.- | | |
| ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION | 15.- | | |
| 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 SÈVÈRE, NOUS NE POUVONS VOUS GARANTIR À 100% L'ABSENCE D'ALLERGÈNE DANS NOTRE CUISINE.

LA PROMENADE