

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
SALADE COMPOSÉE	7.-	15.-
SALADE CHÈVRE CHAUD CROQUETTES DE CHÈVRE PANÉES, MIEL ET AMANDES	15.-	24.-
SALADE GRUÉRIENNE JAMBON DE LA BORNE, GRUYÈRE, ŒUF MOLLET, NOIX ET CROÛTONS	16.-	26.-
TATAKI DE THON MAYONNAISE AU WASABI, SÉSAME ET PICKLES D'OIGNON ROUGE	22.-	38.-
TARTARE DE BŒUF CÂPRES, ÉCHALOTES, CORNICHONS, MOUTARDE, HUILE D'OLIVE ET TOAST - PLAT SERVI AVEC FRITES ET SALADE	18.-	34.-

Nos plats

ROASTBEEF SAUCE TARTARE, SALADE ET FRITES	34.-
PIÈCE DU BOUCHER SAUCE POIVRE OU VACHERIN, LÉGUMES DE SAISON	44.-
CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE SAUCE MOUTARDE, LÉGUMES DE SAISON	45.-
FILETS DE PERCHES BEURRE BLANC ÉCHALOTES-VERMOUTH, LÉGUMES DE SAISON	42.-
AUBERGINE RÔTIE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA GRATINÉE ET SALADE DE TREVISE, , ROQUETTE ET CÂPRES	32.-
TOMAHAWK DE BŒUF (à PARTAGER) BEURRE À L'AIL, JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON - Et le vin qui se marie bien : Vinsobres 2020, Dom. Chaume Arnaud, Vallée du Rhône 52.-	79.- P.PERS
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.-

Tous les plats servis avec accompagnements au choix : FRITES OU RISOTTO PARMESAN OU CORNETTES AU BEURRE.

En dessert

CRÈME BRÛLÉE VANILLE	14.-	MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	12.-
PROFITEROLES VANILLE avec sauce CHOCOLAT	15.-	MERINGUES GLACÉES (arôme à CHOIX)	14.-
CHOCOLAT-CERISE-KIRSCH SABLÉ CACAO, GANACHE CHOCO KIRSCH, CERISE FRAÎCHE ET GRIOTTES AU SIROP	14.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE Vanille, Chocolat, Mocca, Caramel au Beurre Salé, Framboise, Citron, Raisin	4.50
TARTE FINE AUX POMMES Praliné noisettes, caramel et glace sureau	12.-	GLACES ARROSÉES Vanille & Coureur des Bois / Citron & Limoncello / Framboise & Vieille Framboise	10.50
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	15.-		
CAFÉ-THÉ GOURMAND	14.-		

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

Menu Estival

TATAKI DE THON
mayonnaise au wasabi, sésame et PICKLES D'OIGNON ROUGE

◇◇◇◇

PIÈCE DU BOUCHER
sauce poivre ou vacherin, LÉGUMES DE SAISON

◇◇◇◇

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
75.-
P.PERS
PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES
12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU MARSHMALLOWS
5.-