

la Carte

Hiver

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 pourrions nous pardonner. Merci de votre indulgence.

Pour l'apéritif

ARDOISE DE VIANDES
FROIDES & FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE
DE BOEUF

20.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée

8.-

plat

15.-

CRÈME DE CHOU BLANC huile de noisette et pain d'épices

12.-

GÂTEAU DE TOPINAMBOUR
mousse de bolets et croquettes de gruyère

19.-

GRAVLAX DE SAUMON déclinaison de betteraves

22.-

TERRINE DE FOIE GRAS
brioche aux amandes et chutney de fruits exotiques

24.-

SAINT JACQUES SNACKÉES
cuit-cru de chou-fleur et persillade

29.-

Nos plats

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI (disponible sans foie gras)
jus au madère, purée de pomme de terre et légumes de saison

59.-

SUPRÊME DE POULET PATTES NOIRES DE LA GRUYÈRE
sauce au vin jaune, purée de pomme de terre et légumes de saison

46.-

FILET D'OMBLE CHEVALIER
beurre blanc à l'estragon, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

42.-

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE
sauce moutarde, frites et légumes de saison

45.-

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.-

☞ Agrémentez vos plats avec de la truffe noire du Périgord à 10.-

Menu des Fêtes

SAINT JACQUES SNACKÉES
cuit-cru de chou-fleur et persillade

◇◇◇◇

FILET DE BOEUF
jus au madère,
purée de pomme de terre
et légumes de saison

◇◇◇◇

NOUGAT GLACÉ
déclinaison d'orange

89.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
frites, légumes

12.-

FILET DE BOEUF
frites, légumes

28.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
garnie de smarties ou marshmallows

5.-

En dessert

CRÈME BRÛLÉE
à la vanille bourbon de Madagascar

14.-

NOUGAT GLACÉ déclinaison d'orange

14.-

TARTE TATIN TIÈDE glace cannelle

14.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

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

12.-

MERINGUES GLACÉES meringues + glace

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE

4.50

PRIX/BOULE

vanille | chocolat | mocca | orange sanguine |
caramel beurre salé | fraise | cannelle | citron |
coureur des bois

GLACES ARROSÉES

11.-

coureur des bois & whisky coureur des bois |
orange sanguine & vodka | chocolat & whisky

☞ Nos Glaces sont servies avec un bricelet de la Gruyère (Domino à Epagny) et selon votre envie,
crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-)

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.

LA PROMENADE