

# 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 pourraient nous pardonner. Merci de votre indulgence.

<b>Pour l'apéritif</b>	<b>ARDOISE DE VIANDES FROIDES &amp; FROMAGES</b> 22.-	<b>ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE DE BOEUF</b> 20.-
------------------------	--	--

## Nos entrées

	entrée	plat
SALADE COMPOSÉE	8.-	15.-
CRÈME DE CHOU BLANC huile de noisette et pain d'épices	12.-	
OS À MOELLE croûtons à l'ail	14.-	
GÂTEAU DE TOPINAMBOUR mousse de bolets et croûtes de gruyère	19.-	
GRAVLAX DE SAUMON déclinaison de betteraves	22.-	
TERRINE DE FOIE GRAS brioche aux amandes et chutney de fruits exotiques	24.-	
BOUILLABAISSE sauce rouille et croûtons à l'ail	24.-	36.-

## Nos plats

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI (disponible sans foie gras) jus au madère, purée de pommes de terre et légumes de saison	59.-
JOUE DE BOEUF CONFITE jus au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes de saison	38.-
DÉSOSSÉ DE CAILLE jus au porto, purée de pommes de terre et légumes de saison	42.-
FILET D'OMBLE CHEVALIER beurre blanc à l'estragon, écrasé de pommes 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

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

DÉSOSSÉ DE CAILLE  
jus au porto, purée de pommes  
de terre et légumes de saison

NOUGAT GLACÉ  
déclinaison d'orange

78.-

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.-	LES GLACES DE LA PROMENADE vanille   chocolat   mocca   orange sanguine   caramel beurre salé   fraise   cannelle   citron   coureur des bois	4.50 PRIX/BOULE
NOUGAT GLACÉ déclinaison d'orange	14.-	GLACES ARROSÉES coureur des bois & whisky coureur des bois   orange sanguine & vodka   chocolat & whisky	11.-
TARTE TATIN TIÈDE glace cannelle	14.-	☞ Nos glaces sont servies avec un bricet de la Gruyère (Dommo 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.-		
MERINGUES GLACÉES meringues + glace	14.-		

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