

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 pourront 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.-)

OS À MOELLE croûtons à l'ail

(14.-)

GÂTEAU DE TOPINAMBOUR

mousse de bolets et croûquettes 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.-)

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

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

(4.50)
prix/boule

GLACES ARROSÉES

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

(11.-)

☞ 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