

# la **Été** 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 POURROIENT 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.-

GASPACHO DE TOMATE JAUNE ET POIVRON  
GLACE AU BASILIC

15.-

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

16.-

26.-

BALLOTINE FROIDE DE SANDRE

CHOU-BLANC, POMME, GINGEMBRE et mayonnaise au wasabi

24.-

VITELLO TONNATO

en plat, servi avec frites et salade

26.-

44.-

## Nos plats

ROASTBEEF

servi FROID avec sauce tartare, frites et salade

37.-

TARTARE DE BOEUF | 90G ou 180G | servi avec toasts  
en plat, servi avec frites et salade

22.-

38.-

SECRETO DE PORC PATA NEGRA vinaigrette framboise,  
polenta grillée, roquette, copeaux de fromage de brebis du gibloux

38.-

FILETS DE PERCHES (CH)

beurre blanc, frites et légumes de saison

44.-

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

45.-

CUIT-CRU DE RATATOUILLE polenta grillée

34.-

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 Estival

GASPACHO DE TOMATE JAUNE ET POIVRON  
GLACE AU BASILIC

◇◇◇◇

SECRETO DE PORC PATA NEGRA  
vinaigrette framboise,  
polenta grillée, roquette,  
copeaux de fromage de brebis du gibloux

◇◇◇◇

PANNA COTTA  
COULIS FRAISE

62.-

## Enfants

JAMBON DE LA BORNE  
frites, légumes

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX  
garnie de smarties ou marshmallows

5.-

## En dessert

PANNA COTTA COULIS FRAISE

12.-

MERINGUES GLACÉES meringues + glace

14.-

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille bourbon de Madagascar

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE

vanille | chocolat | mocca | yaourt-romarin |  
caramel beurre salé | chocolat blanc-wasabi |  
pêche | abricot | fraise | citron

4.50

PRIX/BOULE

PÊCHE MELBA EN NOUGATINE

sorbet yaourt-romarin

16.-

GLACES ARROSÉES

citron & limoncello | abricot & abricotine |  
chocolat blanc-wasabi & saké

11.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

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

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 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

# Carte des Vins au Verre

## vins blancs

FRIBOURG / VULLY	CHASSELAS VULLY   Château De Praz	4.70
FRIBOURG / VULLY	LES 3 GRAPPES BLANC   PINOT GRIS, FREIBURGER, SAUVIGNON BLANC   SIMONET & FILS	7.50
Vaud	CLOS DE LA CRETTEZ OLLON   CHASSELAS BARRIQUE StÉPHANE Cosandey	7.50
Valais	JOHANNISBERG   La Rive D'Or	5.10
Genève	PINOT GRIS   Cave Des Rothis Dardagny	7.-
Bourgogne	CHARDONNAY MÂCON-VILLAGES   Vuillemez Père & Fils	8.50
Loire	SAUVIGNON BLANC TOURAINE   Vignoble Guibault	7.50
Sud-Ouest	MONBAZILLAC   Domaine De L'ancienne Cure	8.-
Vénétie	PROSECCO	7.-

## vins rosés

Valais	OEIL-DE-PERDRIX   Cave Saint-Pierre	4.70
Provence	LA PROMENADE   Côtes-De-Provence	7.-

## vins rouges

FRIBOURG	LES 3 GRAPPES   Garanoir, Gamaret, Pinot Noir   Simonet & Fils VDP	7.50
Valais	PINOT NOIR   Le Blason D'Or	4.90
Tessin	LA CAMMINADE   Merlot   Domaine Vinattieri	9.50
Bordeaux	MOULIN DE LA LAGUNE 2019   Haut-Médoc	7.50
Prémont	DOLCETTO D'ALBA MANDARLO 2024   Elvio Cogno	8.-

LA PROMENADE