

NOTRE CARTE DE CHASSE

ENTRÉES	Velouté de potiron au lard fumé « sans lard pour les végétariens ».....	11.00
	Lard fumé du Pays et marrons caramélisés	
	Carpaccio de cerf à la moutarde de Meaux	17.00
	Roquette, copeaux de parmesan, airelles	
	Terrine de lièvre.....	18.00
	Chutney d'oignons au Porto, toasts, petite salade	



LE GIBIER	Côtelettes de marcassin.....	35.00
	Sauce Grand-Veneur	
	Civet de cerf.....	35.00
	Aux essences des bois	
	Médaille de chevreuil.....	36.00
	Sauce Grand-Veneur	
	Selle de chevreuil	49.00
	Sauce Grand-Veneur (en deux services)	



FONDUE DU CHASSEUR

« A discrétion »

Chevreuil, Cerf ou mixte.....37.00
En morceaux « min. 2 pers. »
Servie avec une salade, spätzlis et accompagnements chasse

POUR LES VÉGÉTARIENS

L'assiette végétarienne25.00

Accompagnements :

Spätzlis, Courge, Marrons glacés, Choux de Bruxelles, Choux rouges, Poire à Botzi, Pommes aux airelles

NOS DOUCEURS

Vermicelles au Kirsch.....9.00
Crème brûlée d'automne.....10.00



Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

SERVICE ET TVA INCLUS-PRIX EN CHF

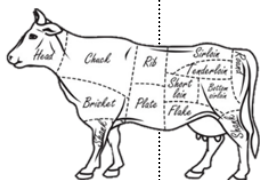
CARTE DES METS

ENTRÉES

Salade verte.....	6.00	
Salade de crudités de saison.....	8.00	16.00
Salade de chèvre chaud.....	15.00	25.00
Crottin de chèvre en aumônière noix, miel, pommes, salade		
Soupe de poissons.....	18.00	
filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille		



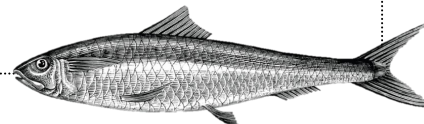
VIANDES



Tournedos de filet de bœuf Suisse (200g).....	42.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte de bœuf Suisse (200g).....	36.00
Beurre café de Paris	
Cordon bleu Fribourgeois (250-270g).....	28.00
Au Vacherin Fribourgeois	
Roastbeef (180g).....	28.00
Sauce tartare, petite salade	

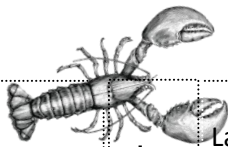
POISSONS

Filets de perches meunière.....	34.00
La Trilogie de la mer.....	35.00
Filet de rouget, filet de bar, crevettes à la plancha	
Filets de bar sautés à l'huile d'olive vierge.....	32.00
Filets de rouget Barbet pêché à la ligne.....	36.00
Soupe de poissons.....	36.00
filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	



Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison* établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), *GastroSuisse*, la *Semaine du Goût* et *Slow Food*

SERVICE ET TVA INCLUS-PRIX EN CHF



HOMARDS

Homard Canadien.....	45.00
Homard Breton (s/réservation).....	65.00

En deux services, servi sur lit de linguine, nappé de notre bisque, (Homard entier env. 500g)

SURF & TURF

La grande Alliance.....	59.00
<i>Tournedos de filet de Bœuf Suisse, queue de homard</i>	
La petite Alliance.....	53.00
<i>Entrecôte double de Bœuf Suisse, queue de homard</i>	
Linguine aux morilles queue de Homard.....	35.00
<i>Queue de homard sur linguine aux morilles</i>	
Tartare de Bœuf Suisse et crabe.....	32.00
<i>Bœuf Suisse et chaire de crabe</i>	



190 gr.

NOS TARTARES

Le Traditionnel « Le Jura ».....	28.00
<i>Bœuf Suisse, cognac, beurre, toasts</i>	
A l'Italienne.....	30.00
<i>Bœuf Suisse, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huiles de truffe, beurre, toasts</i>	
Duo de Saumon aux agrumes.....	30.00
<i>Saumon écossais frais & mariné gravlax, beurre, toasts</i>	

FONDUE CHINOISE

« A discrétion »

Bœuf Suisse, cheval ou mixte.....	35.00
-----------------------------------	-------

En morceaux « min. 2 pers. »

Servie avec une salade, frites

Mayonnaises au Curry, à l'ail, cocktail

POUR LES ENFANTS

Linguine aux morilles.....	12.00
Mini steak, frites.....	17.00
Mini perches, frites.....	18.00



DESSERTS

Café Gourmand.....	11.00
<i>(café / thé avec 3 mignardises)</i>	
Tiramisu.....	11.00
Moelleux au chocolat.....	12.00



GLACES* & COUPES (FRISCO)

Boule de glace.....	3.50
<i>Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot</i>	
<i>Pistache, Caramel</i>	
<i>(Frisco®)</i>	
<i>Supplément chantilly 1.50</i>	
Café glacé.....	9.00
<i>Deux boules mocca, café, chantilly</i>	
Le Valaisan.....	11.00
<i>Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine</i>	
Le Colonel.....	12.00
<i>Deux boules de sorbet au citron, vodka</i>	

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

SERVICE ET TVA INCLUS-PRIX EN CHF