

## Nos Entrées

	Entrées	Plats
Salade verte	6.00	
Salade de crudités de saison	8.00	16.00
Salade de Chèvre chaud	15.00	25.00
<i>Crottin de chèvre en aumônière noix, miel, pommes et salade</i>		

## Saveurs de la Terre

Tournedos de Filet de Bœuf Suisse (200gr)	42.00
<i>Sauce aux morilles</i>	
Entrecôte de Bœuf Suisse (200gr)	36.00
<i>Beurre café de Paris</i>	
Cordon bleu Fribourgeois (250-270gr)	28.00
<i>Au Vacherin Fribourgeois</i>	
Roastbeef (180gr)	28.00
<i>Sauce tartare, à base d'entrecôte Suisse</i>	

## Saveurs de la Mer

Homard Canadien	45.00
Homard Breton (s/réserve)	65.00
<i>En deux services, servi sur lit de linguine, nappé de notre bisque, (Homard entier env. 500gr)</i>	
Queue de Homard	35.00
<i>Queue de homard entière sur nid de linguine nappées de notre bisque</i>	
Soupe de Poissons	37.00
<i>Servie avec filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté et rouille</i>	
La Trilogie de la mer	34.00
<i>Filet de rouget, filet de bar, seiche à la plancha et sauce beurre blanc au prosecco</i>	
Filets de Rouget barbet de ligne sautés à l'huile d'olive vierge	36.00
<i>Sauce à l'échalotte</i>	
Filets de Perches façon meunière	34.00
<i>Sauce beurre blanc au prosecco</i>	
Filets de Bar sautés à l'huile d'olive vierge	32.00
<i>Sauce beurre blanc au prosecco</i>	

## *Nos Tartares coupés au couteau (200gr)*

Le Traditionnel « Le Jura » au Cognac 28.00

*Bœuf Suisse*

A l'Italienne 30.00

*Bœuf Suisse, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huiles de truffe et d'olive*

Duo de Saumon aux agrumes 30.00

*Tartare de saumon écossais frais & mariné gravlax et huile d'olive à l'orange*

## *Notre Fondue Chinoise à discrétion*

*En morceaux et servie avec une salade en entrée et frites* 35.00

Bœuf Suisse, Cheval ou mixte (min deux pers.)

*Mayonnaises au Curry, à l'ail et cocktail*

## *Nos Risottos*

Risotto aux légumes de saison 30.00

Risotto crémeux aux Morilles 32.00

## *Pour les Enfants*

Mini Risotto aux Morilles 15.00

Mini Steak Frites 17.00

Mini Perches 18.00

\*\*\*

### *Accompagnements à choix :*

*Frites, Linguine, Pommes natures, Riz sauvage, petits Légumes du marché*

\*\*\*

## *Pour terminer en douceur*

Café Gourmand (café / thé avec 3 mignardises) 9.00

Vacherin glacé aux fruits de saison 10.00

Moelleux au chocolat 12.00