

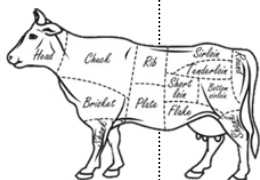
# CARTE DES METS

## 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	
Salade de quinoa et saumon fumé sauvage.....	15.00
Saumon fumé....	
Carpaccio de bœuf Suisse.....	17.00 28.00
Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe, crème de balsamique	
Soupe de poissons.....	18.00
filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	



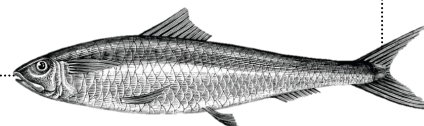
## VIANDES



Tournedos de filet de bœuf Suisse (200g).....	42.00
Sauce aux morilles	
T-Bone de bœuf Suisse (400g) .....	42.00
Beurre café de Paris	
Entrecôte de bœuf Suisse (200g).....	36.00
Beurre café de Paris	
Tagliata de bœuf Suisse (200g) .....	36.00
Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive	
Cordon bleu Fribourgeois (250-270g).....	28.00
Au Vacherin Fribourgeois	
Roastbeef (180g).....	28.00
Sauce tartare, petite salade	

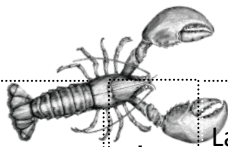
## POISSONS

Filets de perches meunière.....	34.00
Steak de thon mi-tiède.....	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>	



## 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>	
Thon sauvage pêché à la ligne.....	26.00
<i>Graines de sésame, roquette, coriandre, gingembre, beurre, toasts</i>	
Duo de Saumon aux agrumes.....	30.00
<i>Saumon écossais frais &amp; 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

Boule de glace.....	3.50
---------------------	------

*Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot  
Pistache, Caramel  
Supplément chantilly 1.50*

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