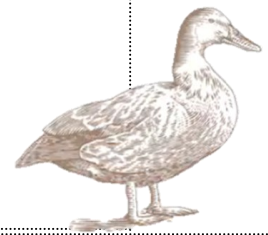




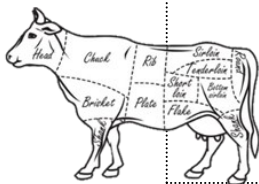
Entrées

Salade verte 	7.00	
Salade mêlée 	9.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots de Bourgogne	14.00	22.00
Beurre ail-persil		
Os à moelle gratiné	19.00	
Pain grillé		
Crème de chou-fleur truffée 	20.00	
Espuma à la truffe et truffe râpée		
Ceviche de St-Jacques	22.00	
St-Jacques d'Hokkaido		
Foie gras mi-cuit du Périgord	23.00	
Saladette, chutney de figues et pain grillé		



Côté Terre

Cordon bleu Fribourgeois (250g)	34.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Suprême de pintade à l'estragon	37.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g)	55.00
Sauce foie gras truffée et truffe râpée	
La Grande Alliance (Surf & Turf)	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	

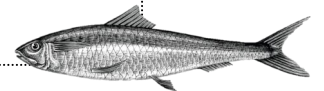


Sauces: Beurre Le Jura / aux poivres / Chimichurri / aux morilles +4 CHF

Côté Mer

Filets de sandre de nos Alpes	39.00
Sole entière meunière	52.00

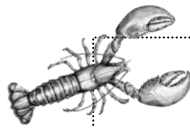
Sauces: Beurre au Safran / Chimichurri





Accompagnements : Frites / Linguine / riz **avec** bouquet de légumes

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels 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



Linguine

Linguine au pesto de basilic 	27.00
Copeaux de parmesan	
Linguine aux morilles 	29.00
Copeaux de parmesan	
Linguine aux Morilles & Homard	38.00
Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	



Nos tartares



Le Traditionnel « Le Jura » <i>Bœuf, cognac, saladette, beurre, toasts, frites</i>	32.00
Le Tar-Thaï <i>Bœuf, cacahuètes, saladette, beurre, toasts, frites</i>	33.00
A l'Italienne <i>Bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, saladette, beurre, toasts, frites</i>	33.00

Fondue Chinoise

A discrétion

Bœuf Suisse	38.00
En morceaux « min. 2 pers. »	
Servie avec une salade en entrée, frites	
Mayonnaises Le Jura, à l'ail, piquante, cocktail	

Pour les enfants

Purée de légumes pour bébé « De 4 à 12 mois »	8.00 
Mini linguine aux morilles	14.00 
Poitrine de poulet panée, frites	15.00
Fondue chinoise (-12 ans, sans salade)	15.00
Mini steak, frites	17.00

Provenances:

Bœuf et Poulet Suisse / Pintade et Sol France / St-Jacques Hokkaido JP



Nos Desserts

Crème brûlée saveur passion - vanille	12.00	Boule de glace (Carte d'OR®)	4.00
Mille-feuille vanille caramel beurre-salé	13.00	Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot	
		Pistache, Caramel, Fraise, Mangue, Passion	
		Supplément chantilly 1.50	
Café glacé	12.00		
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Le Valaisan	12.00
		Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine	
Café Gourmand	13.00	Le Colonel	12.00
café ou thé avec 4 mignardises		Deux boules de sorbet au citron, vodka	

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