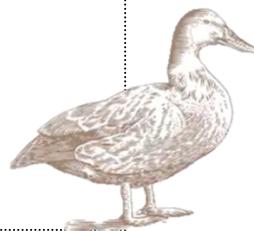


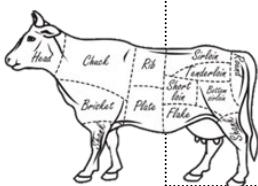


## Entrées

Salade verte		7.00		
Salade mélée		9.00	16.00	
Escargots de Bourgogne		6 pcs	12 pcs	
Beurre ail-persil		14.00	22.00	
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



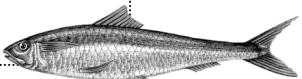
Cordon bleu Fribourgeois (250g)	34.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Suprême de pintade à l'estragon	37.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g)	55.00
Sauce foie gras truffée et truffe râpée	
La Grande Alliance (Surf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

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

## Côté Mer

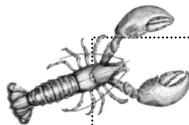
Filets de sandre de nos Alpes	39.00
Sole entière meunière	52.00

**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



## 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 discrédition*

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	<i>Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot Pistache, Caramel, Fraise, Mangue, Passion</i>	
Café glacé	12.00	<i>Supplément chantilly 1.50</i>	
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Le Valaisan <i>Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine</i>	12.00
Café Gourmand <i>café ou thé avec 4 mignardises</i>	13.00	Le Colonel <i>Deux boules de sorbet au citron, vodka</i>	12.00

*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*