

CARTE BRASSERIE



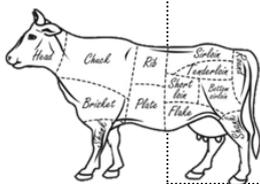
ENTRÉES

Salade verte	7.00	
Salade mêlée	9.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots de Bourgogne	13.00	19.00
Beurre ail-persil		
Os à moelle gratiné	15.00	
Pain grillé		
Soupe de poissons	19.00	
Filet de bar, rascasse, crevette, pain toasté, rouille		
Salade de lentilles et magret de canard fumé	20.00	
Magret de canard fumé maison		
Salade de homard	22.00	
Queue de homard du Maine, saladette, agrumes		



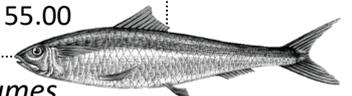
CÔTE TERRE

Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Roastbeef froid (180g)	32.00
Saladette, sauce tartare, crème de balsamique	
Côte de porc 100% Gruyérien confite sur son rack (300g)	33.00
Sauce BBQ	
Souris d'agneau à la Provençale (450g)	36.00
Souris d'agneau confite	
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Sauces: Beurre Le Jura / aux poivres / aux morilles +4 CHF	
La Grande Alliance (Surf & Turf)	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	



CÔTE MER

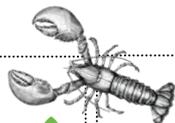
Filets de perches meunière	34.00
Sauce tartare, citron	
Filets de bar sautés à l'huile d'olive vierge	35.00
La Trilogie de la mer	36.00
Filet de bar, rascasse, crevettes, sauce beurre blanc	
Soupe de poissons	37.00
Filet de bar, rascasse, crevettes, pain toasté, rouille	
Sole entière meunière	55.00



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 en 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 Copeaux de parmesan	26.00 
Linguine aux morilles Copeaux de parmesan	29.00 
Linguine aux Morilles / Homard Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan	38.00

RISOTTO

Risotto aux morilles Copeaux de parmesan	30.00 
Risotto à joue de lotte Citron, safran, copeaux de parmesan	38.00
Risotto aux Morilles / Homard Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan	39.00
Risotto bisque / Homard Copeaux de parmesan	42.00



NOS TARTARES

200g Le Traditionnel « Le Jura » <i>Cognac, beurre, toasts, frites</i>	30.00
Le Tar-Thaï <i>Salade Thaï, beurre, toasts, frites</i>	32.00
A l'Italienne <i>Pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>	33.00
Au thon sauvage <i>Graines de sésame, crudités, beurre, toasts, frites</i>	33.00

FONDUE CHINOISE

A discrétion

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

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
Mini steak, frites	17.00



NOS DESSERTS

Crème brûlée saveur tonka - vanille	11.00	Boule de glace (Carte d'OR®)	4.00
Mille-feuille vanille caramel beurre-salé	12.00	<i>Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot</i>	
Coupe Danemark	12.00	<i>Pistache, Caramel, Fraise, Tutti Frutti, Mangue, Passion</i>	
Café glacé	12.00	<i>Supplément chantilly 1.50</i>	
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Glace enfant « noisette chocolat »	5.00
Tarte Tatin	12.00	Le Valaisan	12.00
Café Gourmand	13.00	<i>Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine</i>	
<i>café ou thé avec 4 mignardises</i>		Le Colonel	12.00
		<i>Deux boules de sorbet au citron, vodka</i>	
		Irish coffee	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

SERVICE ET TVA INCLUS-PRIX EN CHF