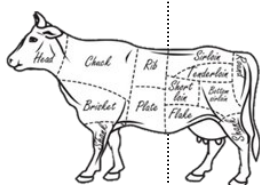




Entrées

Salade verte 	7.00	
Salade mêlée 	9.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots de Bourgogne	14.00	22.00
Beurre ail-persil		
Chèvre chaud au miel	17.00	24.00
Salade mêlée		
Os à moelle gratinés	19.00	
Pain toasté		
Soupe de poissons	21.00	38.00
Bar, rascasse, crevettes, pain toasté, rouille		

Côté Terre



Roastbeef froid	33.00
Sauce tartare, crème de balsamique	
Cordon bleu Fribourgeois (230g)	34.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Suprême de pintade à l'estragon	37.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte Parisienne (300g)	37.00
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
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

Suprême de Cabillaud royal	36.00
Soupe de poissons	38.00
Bar, rascasse, crevettes, pain toasté, rouille	
Filets de sandre de nos Alpes	39.00

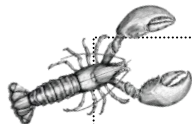
Sauces: Beurre blanc au Safran / Chimichurri



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 »	32.00
<i>Bœuf, cognac, beurre, toasts, frites</i>	
Le Tar-Thai	33.00
<i>Bœuf, cacahuètes, beurre, toasts, frites</i>	
A l'Italienne	33.00
<i>Bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>	
Au thon sauvage	33.00
<i>Graines de sésame, crudités, beurre, toasts, frites</i>	



Fondue Chinoise

Pour les enfants

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	

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

Provenances:

*Bœuf et Poulet Suisse / Pintade et Bar France / Thon Pacifique sud / Homard Canada
Pain Suisse*



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	
Café glacé	12.00	Supplément chantilly 1.50	
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