



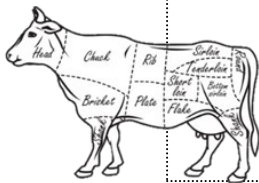
## Nos Entrées

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 gratinés	18.00	
Pain grillé	4 pcs	6 pcs
Chèvre chaud au miel romarin	17.00	24.00
Saladette		



## Côté Terre

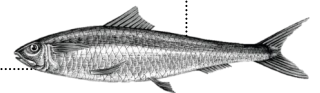
Roastbeef froid (180g) Saladette et sauce tartare	32.00
Cordon bleu Fribourgeois (250g) Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	32.00
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g) Sauce foie gras truffée et truffe râpée	55.00
La Grande Alliance (Surf & Turf) Filet de bœuf & queue de homard du Maine	59.00



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

## Côté Mer

Filets de perches meunière Sauce tartare et citron	34.00
Filets de bar sautés Sauce beurre blanc au safran	35.00
Soupe de poissons Filet de bar, rouget, crevettes, pain toasté et rouille	19.00 37.00
Filet de sandre de nos Alpes Sauce beurre blanc au safran	39.00



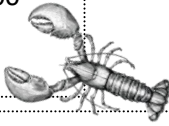


**Accompagnements :** Frites / Linguine / riz avec bouquet de légumes

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

## Nos 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 et copeaux de parmesan	38.00 

## Nos Tartares

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 38.00

En morceaux « min. 2 pers. »


Servie avec une salade en entrée, frites

Mayonnaises Le Jura, à l'ail, piquante, curry

## 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

Mini filets de perche, frites 17.00

## Nos Desserts

Tarte aux Fraises 11.00

Mille-feuille vanille caramel beurre-salé 12.00

Paris-Brest 13.00

Café glacé 12.00

Moelleux au chocolat « Chocolat Villars » 14.00

Café Gourmand 13.00  
*café ou thé avec 4 mignardises*

Boule de glace (Carte d'OR®) 4.00

*Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot*

*Pistache, Caramel, Fraise, Mangue, Passion*

*Supplément chantilly 1.50*

Glace enfant « noisette chocolat » 5.00

Le Valaisan 12.00

*Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine*

Le Colonel 12.00

*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*