

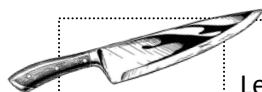


# CARTE BRASSERIE

## ENTRÉES

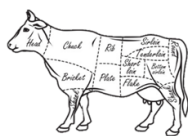
Salade verte 	7.00	
Salade mêlée 	9.00 (6)	16.00 (12)
Escargots Beurre ail-persil	13.00	19.00
Os à moelle gratiné Pain grillé	17.00	
Caprese à la Burrata Farandole de tomates cherry, burrata DOP, pesto de basilic	18.00	
Soupe de poissons Bar, rouget, crevette, pain toasté, rouille	19.00	37.00
Beignets de perches en pâte à bière Saladette, sauce tartare, citron	22.00	32.00
Salade de homard aux agrumes Saladette, queue de homard, vinaigrette bisque / framboise	24.00	



## NOS TARTARES

Le Traditionnel « Le Jura » <i>Bœuf, cognac, beurre, toasts, frites</i>	30.00
Le Français <i>Bœuf, moutarde de Meaux, jaune d'œuf, beurre, toasts, frites</i>	32.00
Le Tar-Thai <i>Bœuf, cacahuètes, salade Thai, beurre, toasts, frites</i>	32.00
A l'Italienne <i>Bœuf, 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

## PLATS SIGNATURES /SURF & TURF



Linguine aux Morilles & Homard Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan	38.00
La Grande Alliance Filet de bœuf & queue de homard du Maine	59.00



## CÔTE TERRE

Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00
Poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Côte de porc Gruyérien (300g)	33.00
Sauce BBQ	
Roastbeef froid	32.00
Saladette, sauce tartare, crème de balsamique	
Linguine au pesto de basilic 	25.00
Tomates cherry, copeaux de parmesan	
Linguine aux morilles 	28.00
Tomates cherry, copeaux de parmesan	

## CÔTÉ MER

Linguine ail & crevettes	30.00
Crème, copeaux de parmesan	
Filets de perches meunière	34.00
Filets de bar	35.00
Tentacule de poulpe grillée	34.00
Tataki de thon sauvage mi-cuit	36.00
Légumes Thaï sautés, riz	
La Trilogie de la mer	36.00
Filet de bar, rouget, crevettes, beurre blanc	
Soupe de poissons	37.00
Bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	

**Accompagnements :** Linguine / riz / frites **avec bouquet de légumes / ratatouille**

**Sauces:** Beurre Le Jura / aux poivres / aux morilles (+4 CHF) / beurre blanc




## FONDUE CHINOISE

**A discrétion 38.00**

Bœuf, cheval ou mixte  
En morceaux « min. 2 pers. »  
Servie avec une salade en entrée, frites  
Mayonnaises pesto, à l'ail, piquante, curry

## POUR LES ENFANTS



Purée de légumes pour bébé	8.00
Mini linguine aux morilles 	14.00
Poitrine de poulet panée	15.00
Mini steak	17.00
Fondue chinoise (-12 ans sans salade)	15.00

*Provenances:*

*Bœuf Suisse / Cheval France, Espagne / Poulet Suisse / Poulpe Espagne / Rouget France / Thon Pacifique sud*



## NOS DESSERTS

Crème brûlée saveur vanille bourbon	11.00	Glace enfant « noisette chocolat »	5.00
Mille-feuille pistache et petits fruits rouges	12.00	Le Valaisan	12.00
Coupe Danemark	12.00	Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine	
Café glacé	12.00	Le Colonel	12.00
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Deux boules de sorbet au citron, vodka	
Café Gourmand	13.00	Boule de glace (Carte d'OR®)	4.00
café ou thé avec 4 mignardises		Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot	
		Pistache, Caramel, Fraise, Mangue, Passion	
		Supplément chantilly 1.50	

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