

Carte Brasserie

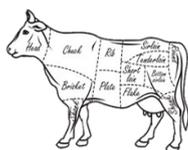
Entrées

Salade verte 	7.00	
Salade mêlée 	9.00	16.00
Salade campagnarde Lardons, Gruyère, œuf, croûtons	17.00	
Chèvre chaud au miel Sur lit de salade	17.00	24.00
Escargots Beurre ail-persil	(6) 13.00	(12) 19.00
Os à moelle gratiné Pain grillé	19.00	
Soupe de poissons Bar, rouget, crevette, pain toasté, rouille	19.00	
Tataki de thon Salade Thai	21.00	
Demi Tartare de bœuf à choix Petite salade, toasts, beurre	18.00	



Nos tartares

Le Traditionnel « Le Jura » <i>Bœuf, cognac, beurre, toasts, frites</i>	30.00
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
Filet de bœuf fumé (200g)	49.00
Filet de bœuf Rossini (200g) Sauce foie gras truffée et truffe râpée	55.00
La Grande Alliance Filet de bœuf & queue de homard du Maine	59.00



Côte terre	Entrecôte de bœuf (250g)	39.00	Côté Mer	Filets de perche meunière	34.00
	Filet de bœuf (200g)	45.00		Sauce tartare	
	T-Bone de bœuf (400g)	52.00		Tentacule de poulpe grillé	34.00
	Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00		Sauce vierge	
	Poulet, jambon fumé, Gruyère AOP			Tataki de thon sauvage mi-cuit	36.00
	Roastbeef froid	32.00		Légumes Thaï sautés, riz	
	Petite salade, sauce tartare, crème de balsamique			Soupe de poissons	37.00
	Linguine au pesto de basilic 	25.00		Bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	
	Tomates cherry, copeaux de parmesan			Filet de sandre de nos Alpes	39.00
	Linguine aux morilles 	28.00		Sauce beurre blanc au safran	
Tomates cherry, copeaux de parmesan					

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

Sauces: Beurre Le Jura / Moutarde à l'ancienne / chimichurri / aux morilles (+4 CHF)



Fondue Chinoise	Pour les enfants
A discrétion 38.00	
Que Bœuf en morceaux « min. 2 pers. »	Purée de légumes pour bébé 
Servie avec une salade en entrée, frites	Mini linguine aux morilles 
Mayonnaises :	Poitrine de poulet panée
Moutarde de Bénichon, à l'ail, piquante, pesto	Fondue chinoise (-12 ans sans salade)
	Mini steak, frites
	Mini filets de perche, frites



Provenances:

Bœuf Suisse / Poulet Suisse / Poulpe Espagne / Rouget France / Thon Pacifique sud / Perche Slovénie



Nos Desserts

Panna cotta aux fruits	10.00		
Mille-feuille vanille caramel beurre salé	12.00	Le Valaisan	12.00
Tarte aux fraises du Pays	13.00	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	
Affogato	9.00	Boule de glace (Carte d'OR®)	4.00
Café Gourmand	13.00	Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot	
café ou thé avec 4 mignardises		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

Service et TVA inclus—Prix en CHF