

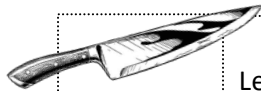


CARTE BRASSERIE

ENTRÉES

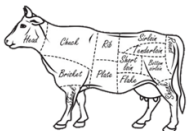
Salade verte 	7.00	
Salade mêlée 	9.00	16.00
	(6)	(12)
Escargots	13.00	19.00
Beurre ail-persil		
Os à moelle gratiné	17.00	
Pain grillé		
Salade Caprese	18.00	
Farandole de tomates cherry, burrata DOP, pesto de basilic		
Soupe de poissons	19.00	37.00
Bar, rouget, crevette, pain toasté, rouille		



NOS TARTARES



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

PLATS SIGNATURES /SURF & TURF



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





CÔTE TERRE	Entrecôte de bœuf (250g)	39.00	CÔTE MER	Filets de perches meunière	34.00
	Filet de bœuf (200g)	45.00		Filets de bar	35.00
	Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00		Tentacule de poulpe grillée	34.00
	Poulet, jambon fumé, Gruyère AOP			Vierge à la méditerranéenne	
	Roastbeef froid	32.00		La Trilogie de la mer	36.00
	Saladette, sauce tartare, crème de balsamique			Filet de bar, rouget, crevettes, beurre blanc	
	Linguine au pesto de basilic 	25.00		Soupe de poissons	37.00
Tomates cherry, copeaux de parmesan		Bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille			
Linguine aux morilles 	28.00				
Tomates cherry, copeaux de parmesan					



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

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

FONDUE CHINOISE	POUR LES ENFANTS 
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	
	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) 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