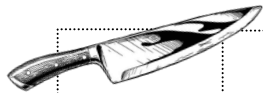
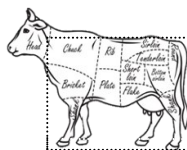


Carte Brasserie

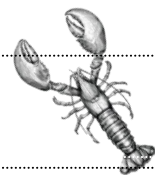
Entrées	Salade verte 	7.00	
	Salade mêlée 	9.00	16.00
	Chèvre chaud au miel	17.00	24.00
	Sur lit de salade	(6)	(12)
	Escargots	14.00	22.00
	Beurre ail-persil		
	Os à moelle gratiné	19.00	
	Pain grillé		
	Soupe de poissons	21.00	
	Bar, rouget, crevette, pain toasté, rouille		



Nos tartares	Le Traditionnel « Le Jura »	32.00
	<i>Bœuf, cognac, beurre, toasts, frites</i>	
	Le Tar-Thaiï	33.00
	<i>Bœuf, cacahuètes, salade Thaiï, beurre, toasts, frites</i>	
	A l'Italienne	33.00
	<i>Bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>	



Plats Signatures / Surf & Turf



Linguine aux Morilles & Homard	38.00
Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan	
Filet de bœuf Rossini (200g)	55.00
Sauce foie gras truffée et truffe râpée	
La Grande Alliance	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	



Côte terre	Roastbeef froid	33.00	Côté Mer	Filets de perche meunière	34.00
	Petite salade, sauce tartare, crème de balsamique			Sauce tartare	
	Entrecôte de bœuf (250g)	39.00		Soupe de poissons	37.00
	Filet de bœuf (200g)	45.00		Bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	
	Cordon bleu Fribourgeois (250g)	34.00		Filet de sandre de nos Alpes	39.00
	Poulet, jambon fumé, Gruyère AOP			Sauce beurre blanc au safran	
	Linguine au pesto de basilic 	27.00			
	Tomates cherry, copeaux de parmesan				
	Linguine aux morilles 	29.00			
	Tomates cherry, copeaux de parmesan				



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

Sauces: Beurre Le Jura / 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 8.00
Servie avec une salade en entrée, frites	Mini linguine aux morilles  14.00
Mayonnaises :	Poitrine de poulet panée 15.00
Moutarde de Bénichon, à l'ail, piquante, pesto	Fondue chinoise (-12 ans sans salade) 15.00
	Mini steak, frites 17.00
	Mini filets de perche, frites 17.00

Provenances:

Bœuf Suisse / Poulet Suisse / Rouget France / Perche Slovénie



Nos Desserts

Crème brûlée vanille tonka	12.00		
Mille-feuille vanille caramel beurre salé	13.00	Le Valaisan	13.00
		Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine	
Café glacé	12.00	Le Colonel	13.00
		Deux boules de sorbet au citron, vodka	
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Boule de glace (Carte d'OR®)	4.00
Affogato	9.00		
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