

CARTE BRASSERIE



ENTRÉES

Salade de jeunes pousses	6.00	
Salade de crudités de saison.....	8.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots du Mont-d'Or « Vallorbe »	12.00	18.00
Beurre ail-persil		
Soupe de poissons.....	18.00	
Filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille		



VIANDES

Filet de bœuf Suisse (200g).....	44.00
Entrecôte de bœuf Suisse (200g).....	37.00
Bavette de Bœuf Suisse (200g)	30.00

Sauces à choix:

Beurre Le Jura / à l'échalote / aux morilles (+2.-)

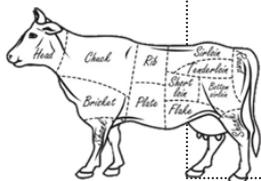
Cordon bleu Fribourgeois (230g).....	31.00
Poitrine de poulet Suisse, jambon fumé, Gruyère AOP	
Roastbeef.....	30.00
Bœuf Suisse, sauce tartare	

Plat signature « Surf & Turf »

Grande Alliance

Filet de Bœuf Suisse & queue de Homard du Maine

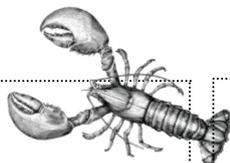
59.00



POISSONS

Filets de perches meunière.....	34.00
Filets de bar sautés à l'huile d'olive vierge.....	35.00
Filets de rouget	36.00
La Trilogie de la mer.....	36.00
Filet de rouget, filet de bar, crevettes	
Soupe de poissons.....	37.00
Filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	





HOMARDS

Homard du Maine	45.00
Homard « bleu » (s/réservation).....	65.00
Servi avec linguine à la bisque et petit légumes	
<i>Homard entier env. 500g</i>	

LINGUINE

Linguine au pesto de basilic.....	25.00
<i>Tomates cherry, copeaux de parmesan</i>	
Linguine aux morilles.....	28.00
<i>Tomates cherry, copeaux de parmesan</i>	
Linguine aux Morilles / Homard	36.00
<i>Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan</i>	



200g

NOS TARTARES

Le Traditionnel « Le Jura ».....	30.00
<i>Bœuf Suisse, cognac, beurre, toasts, frites</i>	
Le Tar-Thai.....	32.00
<i>Bœuf Suisse, salade Thai, beurre, toasts, frites</i>	
A l'Italienne.....	33.00
<i>Bœuf Suisse, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>	
Duo de saumon	32.00
<i>Aux agrumes de saison, beurre, toasts, frites</i>	

FONDUE CHINOISE

250g / personne

Bœuf Suisse, cheval ou mixte.....	37.00
En morceaux « min. 2 pers. »	
Servie avec une salade en entrée, frites	
Mayonnaises au curry, à l'ail, cocktail, piment d'Espelette	

POUR LES ENFANTS



Purée de légumes pour bébé	8.00
« De 4 à 12 mois »	
Mini linguine aux morilles	14.00
Poitrine de poulet panée, frites.....	15.00
Mini steak, frites.....	17.00

NOS DESSERTS



Mille-feuille vanille caramel beurre-salé	10.00	Boule de glace.....	4.00
Crème brûlée saveur tonka - vanille.....	11.00	<i>Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot</i>	
Café glacé.....	12.00	<i>Pistache, Caramel (Carte d'OR®)</i>	
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars ».....	14.00	<i>Supplément chantilly 1.50</i>	
Café Gourmand.....	12.00	Le Valaisan.....	12.00
<i>café ou thé avec 3 mignardises</i>		<i>Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine</i>	
		Le Colonel.....	12.00
		<i>Deux boules de sorbet au citron, vodka</i>	

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