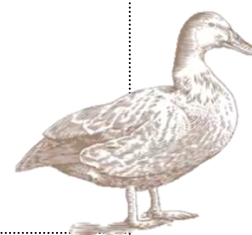




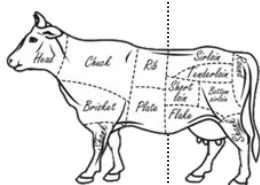
## Entrées

Salade verte	7.00	
Salade mêlée	9.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots de Bourgogne	13.00	19.00
Beurre ail-persil		
Os à moelle gratiné	16.00	
Pain grillé		
Crème de chou-fleur truffée	17.00	
Croûtons et truffe râpée		
Gravlax de Saumon	21.00	
Saladette, crème double à l'aneth et agrumes		
Noix de St-Jacques rôties	22.00	
Purée de patate douce miel thym et beurre noisette		
Foie gras mi-cuit du Périgord	23.00	
Saladette, compotée d'oignons au Porto et pain grillé		



## Côté Terre

Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Roastbeef froid (180g)	32.00
Saladette et sauce tartare	
Suprême de pintade à l'estragon	37.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g)	55.00
Sauce foie gras truffée et truffe râpée	
La Grande Alliance (Surf & Turf)	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	



**Sauces:** Beurre Le Jura / aux poivres / à l'échalote / aux morilles +4 CHF

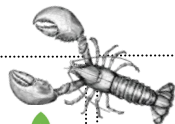
## Côté Mer

Filets de perches meunière	34.00
Sauce tartare et citron	
Filets de bar sautés à l'huile d'olive vierge	35.00
La Trilogie de la mer	36.00
Filet de bar, rascasse, crevettes avec sauce beurre blanc	
Soupe de poissons	19.00
Filet de bar, rascasse, crevettes, pain toasté et rouille	37.00
Sole entière meunière	55.00



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

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



Linguine	Linguine au pesto de basilic Copeaux de parmesan	26.00	Risotto	Risotto aux morilles Copeaux de parmesan	30.00
	Linguine aux morilles Copeaux de parmesan	29.00		Risotto aux Morilles & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	39.00
	Linguine aux Morilles & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	38.00		Risotto bisque & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	42.00



### Nos tartares

Le Traditionnel « Le Jura » <i>Cognac, beurre, toasts, frites</i>	30.00
Le Français <i>Moutarde de Meaux, jaune d'œuf, beurre, toasts, frites</i>	32.00
Le Tar-Thai <i>Salade Thai, beurre, toasts, frites</i>	32.00
A l'Italienne <i>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



### Fondue Chinoise

### Pour les enfants

<b>A discrétion</b>	
Bœuf Suisse, cheval ou mixte En morceaux « min. 2 pers. » Servie avec une salade en entrée, frites Mayonnaises Le Jura, à l'ail, piquante, curry	38.00

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



### Nos Desserts

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

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