

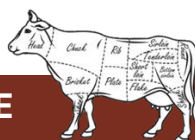


LE JURA

CARTE BRASSERIE

LES ENTRÉES

Salade verte	7.00
Salade mêlée <i>petite / grande</i>	9.00 / 16.00
Escargots de Bourgogne <i>6 pcs / 12 pcs • beurre ail-persil</i>	14.00 / 22.00
Chèvre chaud au miel <i>Salade mêlée</i>	17.00 / 24.00
Tartare de crevettes géantes « Gambero rosso » <i>Aux agrumes</i>	24.00



CÔTÉ TERRE

Roastbeef froid <i>Sauce tartare, crème de balsamique</i>	33.00
Cordon bleu Fribourgeois (230 g) <i>Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP</i>	34.00
Entrecôte Parisienne du Val d'Hérens (300 g)	37.00
Entrecôte de bœuf (250 g)	39.00
Filet de bœuf (200 g)	45.00
La Grande Alliance (Surf & Turf) <i>Filet de bœuf & queue de homard du Maine</i>	59.00

CÔTÉ MER



Beignets de perches <i>Servis avec salade ou légumes, sauce tartare</i>	34.00
Filets de sandre de nos Alpes <i>Beurre blanc au safran</i>	39.00

Sauce au choix : Beurre Le Jura • Vierge • Chimichurri • aux Morilles +4 CHF
Accompagnement au choix : 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.

Service et TVA inclus — Prix en CHF



LINGUINE

Linguine au pesto de basilic

27.00

Copeaux de parmesan

Linguine aux morilles

29.00

Copeaux de parmesan

Linguine aux morilles & homard

38.00

Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan



NOS TARTARES

Le Traditionnel « Le Jura »

32.00

Bœuf, cognac, beurre, toasts, frites

Le Tar-Thaï

33.00

Bœuf, cacahuètes, beurre, toasts, frites

À l'Italienne

33.00

Bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites

Au thon sauvage

33.00

Graines de sésame, crudités, beurre, toasts, frites

FONDUE CHINOISE

« À discrétion »

Bœuf Suisse

38.00

En morceaux « min. 2 pers. »

Servie avec une salade en entrée, frites

Mayonnaises Le Jura, à l'ail, piquante, cocktail

POUR LES ENFANTS

Purée de légumes pour bébé

8.00

de 4 à 12 mois

Mini linguine aux morilles

14.00

Filets de poulet crispy, frites, légumes

15.00

Fondue chinoise (-12 ans, sans salade)

15.00

Mini steak, frites, légumes

17.00



*Provenances : Bœuf et Poulet Suisse • Thon Pacifique sud • Perches Slovénie • Homard Canada
Pain Suisse*

NOS DESSERTS

Crème brûlée saveur vanille

12.00

Mille-feuille vanille caramel beurre-salé

13.00

Paris Brest aux fruits de saison

13.00

Café glacé

12.00

Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »

14.00

Café Gourmand

13.00

Café ou thé avec 4 mignardises

Boule de glace (Carte d'OR®)

4.00

*Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot, Pistache,
Caramel, Fraise, Mangue, Passion
supplément chantilly 1.50*

Le Valaisan

12.00

Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine

Le Colonel

12.00

Deux boules de sorbet au citron, vodka

*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