



#### ◇ BETTERAVE EN QUATRE SAISONS

Betteraves en pickles & grillées, crémeux de chèvre frais, éclats de noix de pécan caramélisées

#### ◇ POIREAUX GRILLÉS EN VINAIGRETTE

Sauce gribiche, jambon croustillant & copeaux de pain

#### ◇ CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA

Salade fraîche de lentilles au gingembre, herbes fraîches et condiment yaourt-coriandre-jalapeño

#### ◇ TRUITE DE VIONNAZ EN LAMELLES CRUS

A l'aneth, servie avec un crémeux de citron et raifort, salade de céleris croquant

#### ◇ TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Sur toast de pain clovis

*Supplément : frite + 5.00 CHF / Os à moelle gratinée + 5.00 CHF*

#### ◇ HOT DOG A LA SAUCISSE SHÜBLING GRILLÉE

Sur pain brioché ou galette de pomme de terre, oignon en compote de lard et croustillant, aioli, moutarde & cornichons

#### ◇ CERVELAS LYONNAIS

Avec lentille à la moutarde & oignons croustillants

◇ PAPARDELLE MAISON

Sauté de champignons & bolets

◇ POLENTA CROUSTILLANTE

Crèmeux et sauté de champignons, fromage sbrinz

◇ GNOCCHIS MAISON

Sauce au jambon cru valaisan, oignons doux confits & croustillants et copeaux de Sbrinz

FILET DE PERCHE DE LÖÉ

Sauce meunière, câpres et persille, accompagné de frites et petite salad  
sauce gribiche

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE

Choux de Bruxelles, purée de pomme de terre & jus de bœuf tranché

CHOU POINTU GRILLÉ AU MISO

Purée de pois chiche, réduction de grenade, huile de persille &  
vinaigrette miso

CÔTE DE BŒUF SUISSE OU PIÉMONT (Selon arrivage)

Beurre maître d'hôtel, frites, sauce hollandaise onctueuse & laitue  
vinaigrette

Avec supplément +45,00 CHF par personne

◇ ENTRECÔTE DE BŒUF D'HERENS

Topinambour en texture et sauce au poivre

*Supplément : frite + 5.00 CHF*





# DESSERTS

## RIZ AU LAIT CHAUD

Fruits secs au rhum, compote de pommes, glace riz au lait & riz sauvage soufflé

## FONDANT AU CHOCOLAT GRAND-CRU

Cœur coulant, glace vanille, éclats de brick LôDzé en textures de chocolat Felchlin

## ◇ BANOFFEE REVISITÉ

Toffee banane-citron, crumble cacao, noix caramélisées, espuma de confiture de lait, sorbet banane & noix de muscade

## CRÊPES FLAMBÉES FAÇON SUZETTE

Sauce abricot caramélisée flambées à l'eau-de-vie Morand

## ◇ SORBET & GLACE MAISON (2 boules / 1 boule)

Servi avec Digestif

## ◇ SELECTION DE PÂTISSERIES DU MOMENT (disponible service du soir)

◇ Le dimanche et lundi nous avons le plaisir de vous accueillir avec une carte légèrement réduite, les plats disponibles sont indiqués par le symboles suivants.

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Origines des protéines: Suisse / Italie / France*

*Les protéines peuvent varier selon disponibilité.*