Carte restauration de L'Amuse-Bar



Un p'tit creux?

La Mow Bovins et porcins déclinés en viande séchée, jambon cru, fromages et pain d'épeautre maison	13.50
La Guerre des Moutons Chèvre et brebis déclinées en viande séchée, saucisse sèche et fromages et pain d'épeautre maison	14.50
L'Agricola (3 produits au choix + 4 / produit supplémentaire) - Houmous de saison - Tartinade de haricots rouges - Yaourt citronné et légumes rôtis - Baback Gammon (Caviar d'aubergine) - Galette de courgettes - Tarinade de potimarron - Dahl de lentilles corail	12
Servi avec du pain d'épeautre maison	

Une grande faim?

Chili Con Carne / Sin Carne

25.-

(Viande de bœuf cuite à feu doux en mode ragoût, oignons, haricots rouges, poivrons / Sans viande)

Tartares (150g / 250g)

32.- / 45.-

La Truffe des petits cochons	
Huile de truffe, copeaux de parmesan Le Colonel Moutarde	
Moutarde à l'ancienne, échalotes, ciboulette	
Burgers de L'Amuse-Bar Bœuf CH, pain du Croissant Show servis avec frites, salade et sauce tartare	26
Le Laeti (fromage à raclette)	
Le Vaness (fromage de chèvre)	
Le Steph (fromage de brebis : raclette)	
Le Végé (galette de courgette, caviar d'aubergine, tomate, fromage à choix)	
Roastbeef servi avec frites et salade (Morceau de viande de la Boucherie Schneiter cuite en cuisson lente, sauce tartare)	25
Et n'oubliez pas, notre délicieuse fondue au fromage (fromagerie du Bémont de la Brévine servie avec du pain ou des pommes de terre)	22
Et pour terminer en douceur	
Le Cheesecake de José et son coulis de fruits	9
Le Cookie de Jon	4 / pièce
La Crème brûlée Vanille ou jasmin	9
Le Brownie de Granny (2pces)	5
La Compotée de fruits de saison	5
Les S au chocolat de Daniel (2pces)	4
La Tartelette au citron meringuée	9

Bœuf CH, servis salade et frites