



**vous présente sa carte du
moment**

Les Planchettes du terroir

La Mow

12.- / personne

Bovins et porcins déclinés en viande séchée, jambon cru, fromages avec une soupe froide et le pain d'épeautre de la maison.

(Boucherie Schneider, laiterie de la région, ferme des Rohrbach au Valanvron)

La Guerre des moutons

12.- / personne

Chèvre et brebis déclinées en viande séchée, saucisse sèche et fromages avec une soupe froide et le pain d'épeautre de la maison.

(Julien Fellay de Lourtier dans le Val-de-Bagne, ferme des Rohrbach au Valanvron, Ferme Haussener d'Engollon)

L' Agricola

12.- / personne

Houmous de saison, tartinade de haricots rouges, yaourt citronné et bâtonnets de légumes rôtis et le pain d'épeautre maison.

(Maraîchers de la région, ferme des Rohrbach au Valanvron)

Les p'tits creux

Tartines et soupes chaude/froide de saison

10.-

Toutes nos tartines sont préparées avec du pain maison

Soupes chaude/froide de saison

8.-

Tartines du moment

8.-



Délice de Monsieur Croque

10.-

- Avec œufs au plat bio du Valenvron

12.-

*Pain d'épeautre de la maison, jambon à l'os, fromage à raclette du coin ou de Bagne
/ Brebis / Chèvre, crudités*

(Boucherie Schneiter, ferme des Rohrbach au Valenvron)

Les principaux

Tartares (150g/250g)

32.- / 45.-

King of Tokyo (saumon fumé Îles Féroées, boeuf ou cheval CH)

(gingembre, coriandre, wasabi, sauce soja)

La Truffe des petits cochons (boeuf ou cheval)

(huile de truffe, copeau de parmesan)

Le colonel Moutarde (boeuf ou cheval)

(moutarde à l'ancienne, échalotes, ciboulette)

Servis avec soupe ou salade et frites

Burgers de L'Amuse-Bar

26.-

Le Laeti (fromage à raclette)

Le Vaness (fromage de chèvre)

Le Steph (fromage de brebis (raclette ou bleu))

Chili sin (végane) / con carne Maison

16.- / 20.-

Viande de boeuf de la région, haricots rouges

Pâtes au saumon fumé

28.-

*Pâtes bio du Silo, saumon fumé artisanalement au fumoir de Dombief avec du bois
de hêtre, salé au sel de Guérande*

Et pour terminer en douceur

Le Cheesecake de José <i>et son coulis de fruits</i>	9.-
Le Cookie de Jon	4.- pièce
Les Crèmes brûlées déclinées en 2 saveurs <i>vanille ou jasmin</i>	9.-
Le Brownie de Granny	5.-
La Compotée de fruits de saison <i>avec le Brownie de Granny</i>	9.-

Il nous tient à cœur de travailler le plus possible avec des produits de la région, c'est pourquoi il se peut que nous ne puissions pas vous servir certains mets. Merci de votre compréhension.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, adressez vous à notre personnel, qui saura vous renseigner avec plaisir.

Et maintenant que l'estomac est bien rempli !

Place au jeu !

