



vous présente sa carte du moment

Les Planchettes du terroir

La Mow

12.- / personne

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

(Ferme des Franches, boucherie Schneiter, laiterie de la région, Sterchi, ferme des Rohrbach au Valanvron, Challende)

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 (la totale en dégustation ou 3 au choix)

12.- / personne

Houmous de saison, tartare de "Fauxmon" (carottes marinées dans sauce soja, thé fumé et épices), tartinade de haricots rouges, yaourt citronné et bâtonnets de légumes rôtis, pickles de carotte au gingembre, pâté végétal (poireaux, cacahuètes) et le pain d'épeautre de la 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 Valanvron)*

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))

Le Végé (houmous-portobello-légumes grillés-roquette)

Chili sin (végane) / con carne Maison

16.- / 20.-

Viande de boeuf de la région, haricots rouges, carottes,

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

et son coulis de fruits

9.-

Le Cookie de Jon ou d'Oscar (végane)

4.- pièce

Les Crèmes brûlées déclinées en 2 saveurs

vanille ou jasmin

9.-

Le Brownie de Granny

5.-

La Compotée de fruits de saison

avec le Brownie de Granny ou le cookie d'Oscar

9.-

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, adressez vous à notre personnel, qui saura vous renseigner avec plaisir. Toutes nos viandes et fromages sont de la région ou de Suisse.

Et maintenant que l'estomac est bien rempli !

Place au jeu !

