

LA CARTE

Suite à la crise que nous vivons tous et à la ré-ouverture de notre établissement selon des règles établies par la Confédération ainsi que par notre faitière, nous avons décidé de concentrer notre carte à l'essentielle. Nous espérons pouvoir bientôt vous proposer à nouveau l'entièreté de celle-ci et restons à votre écoute pour répondre à vos souhaits du mieux possible.

Bon appétit !

Entrées

Tartare de légumes <i>lié à l'avocat</i>	15.-	Foie gras poêlé <i>pommes caramélisées, réduction de jus de raisin</i>	24.-
Croûte aux morilles <i>Pain grillé à l'ail</i>	19.-	Roquette et parmesan <i>huile d'olive, crème de vinaigre balsamique</i>	14.-
Salade mêlée <i>Crudités de saison</i>	9.-	Ceviche de dorade agrumes <i>orange, pamplemousse, granité au citron</i>	24.-

Viande au poids

Filet de Black Angus <i>Prix par 100 grammes, minimum 150 grammes</i>	24.-	/100 gr	
Sauce morilles	9.-	Moutarde ancienne & miel	4.-
Sauce cognac	6.-	Beurre maison	3.-

Accompagnement : pommes de terre grenailles au four et légumes du jour

Tartare au poids

*Pour les raisons évidentes de la situation, **notre fameux bar à tartares** ne peut vous recevoir pour le moment.*

Boeuf (CH) de la Boucherie du Molard ou Filet de Black Angus (IR)

24.- / 100gr

Traditionnel <i>Jaune d'oeuf, câpres, cornichons, échalotes, persil, cognac, moutarde Ketchup, sauce Anglaise</i>		Atelier <i>moutarde à l'ancienne en feuille de brick</i>	4.-
Italien <i>tomates séchées, pesto, parmesan Reggiano</i>	5.-	Normand <i>calvados, pommes caramélisées</i>	5.-
Morilles <i>crème de morilles</i>	8.-	Victor <i>beurre maison fondu</i>	3.-
Rossini <i>foie gras poêlé</i>	12.-	Truffe <i>huile de truffe, copeaux de parmesan, roquette</i>	6.-
De Juillet <i>Ail noir, roquette</i>	5.-	Campagnard <i>bacon grillé</i>	4.-

Accompagnement : Pommes de terre sautées, toast aux noix et toast blanc

Provenance des viandes et poissons : Daurade (GR), Saumon (NO), Foie gras (FR)

Hamburgers Maison

Boeuf (CH) de la Boucherie du Molard - simple (140gr) double (280gr)

Cheese <i>fromage, oignons rouges, tomates, cornichons, mayonnaise, ketchup</i>	19.-	Cheesebacon <i>fromage, bacon, oignons rouges, tomates, mayonnaise, ketchup</i>	20.-
Atelier <i>fromage, chèvre frais, oignons rouges, tomates, cornichons, mayonnaise, ketchup</i>	21.-	Farmer <i>reblochon, bacon, oignons rouges, cornichons, mayonnaise</i>	21.-
Camora <i>Jambon cru, parmesan Reggiano, tomates, oignons rouges, roquette, mayonnaise au pesté</i>	24.-	Burger de la mort <i>foie gras poêlé, pommes caramélisées, sauce cognac</i>	29.-
Morillus <i>Crème de morilles, ciboulette, oignons rouges</i>	26.-	Berluscino <i>tomates séchées, oignons rouges, roquette, mozzarella pesto</i>	24.-

Poulet (CH) pané de la Boucherie du Molard - simple (130gr) double (260gr)

Mexicano <i>guacamole, poivrons marinées, tacos, oignons rouges, tomates, sauce chili</i>	22.-	Chick'n'cheese <i>fromage, oignons rouges, tomates, cornichons, ketchup, mayonnaise</i>	19.-
CCB <i>fromage, bacon, oignons rouges, tomates, cornichons, ketchup, mayonnaise</i>	20.-		

Accompagnement : Pommes frites soufflées et salade verte

Tous les burgers sont disponibles en double +9.-

Desserts

Crème brûlée	10.-	Tarte de saison	10.-
Moelleux au chocolat <i>Glace vanille</i>	12.-	Dessert en suggestion	selon
Café gourmand <i>Selon l'humeur de Lili</i>	15.-		

Glaces artisanales

3.50.- la boule, chantilly 1.-

Glaces
Vanille
Chocolat
Caramel
Café

Sorbets
Fraise
Citron
Pêche

Coupes glacées

Danemark	10.50.-	Romanoff	12.-
<i>Deux boules vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly</i>		<i>une boule vanille, une boule fraise, morceaux de fraises coulis de fraise, chantilly</i>	
Alexandra	10.50.-	Café glacé	12.-
<i>Une boule vanille, une boule caramel, sauce caramel chantilly</i>		<i>deux boules café, espresso, chantilly</i>	

Coupes arrosées

Colonel	12.-	Général	12.-
<i>Deux boules citron, vodka</i>		<i>deux boules vanille, whisky</i>	
Bayles	12.-	Monte-Carlo	12.-
<i>Une boule vanille, une boule café, bayles, chantilly</i>		<i>une boule pêches, une boule fraise, prosecco</i>	