

... NOS RÖESTI MAISON...



LES TRADITIONNELLES SANS VIANDES

Röesti *Emma*	1 œuf au plat de la ferme	10.00
Röesti *Sophie*	Méli - Mélo de légumes frais	14.00
Röesti *Marguerite*	Tomate au basilic et Mozzarella	16.00
Röesti *Dédé*	Filets de truites et champignons frais	24.00
Rouleaux de Röesti au fromage frais		18.00
Salades et crudités, sauce aux fines herbes		

Inclus 7,6 % tva

LE RÖESTI ET SON HISTOIRE...

Description générale du plat

Il s'agirait à l'origine d'un plat préparé pour le petit déjeuner par les paysans bernois, peut-être inspiré par un plat de pommes de terre rôties apparu au XIXe siècle dans la région zurichoise.

C'est une spécialité originaire de la Suisse alémanique. À l'origine, les galettes étaient revenues dans du saindoux, qui a été progressivement remplacé par du beurre. Il existe de très nombreuses variantes certaines classiques, d'autres plus originales.

Importance culturelle...

Les rösti ont donné leur nom à la « barrière de rösti, rideau de rösti ou röstigraben (littéralement « fossé de rösti ») qui marquerait la différence de mentalité entre la Suisse romande et la Suisse alémanique. On parle notamment du röstigraben quand une votation fédérale obtient dans la région francophone des résultats très différents de la région germanophone.

Source : www.WIKIPEDIA l'encyclopédie libre



... NOS ROESTI AUX PRODUITS REGIONAUX

Roesti *Lardons*	Les traditionnelles	10.00
Roesti *Camionneur*	Super - Cervelas grillé	14.00
Roesti *Mont-Terrible*		18.00
Jambon et fromage gratiné, terriblement bon..		
Roesti *Saint – Martin*		18.00
Saucisse d'Ajoie et fromage gratiné		
Roesti *Ajoie*		18.00
Saucisse d'Ajoie, la véritable...		
Roesti *Charcutière*		18.00
Saucisse à rôtir de veau du Maître Boucher		

LES ROESTI

Roesti *Bœuf*		26.00
Steak de bœuf grillé, beurre à l'ail sauvage		
Roesti *Forestier*		26.00
Tranches de veau et champignons des bois		
Roesti *Stroganov*		29.00
Minute de faux-filet de bœuf au paprika		

Inclus 7,6 % tva

CREATION ET DEGUSTATION



LES TRADITIONELLES

Les salades feuillues de nos jardins
Sauce parisienne ou à huile d'olive et vinaigre balsamique
Petit 5.00 Entrée 9.50 Portion 16.00

Fromage de chèvre frais sur lit de salades feuillues
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible
Entrée 16.00 Portion 24.00

Fines lamelles de saumon d'Ecosse mariné à ma façon...
Aux poivres exotiques
Entrée 18.50 Portion 26.00

Tartare de Bœuf
Le traditionnel... épicé et relevé...
Naturellement avec de la viande de première qualité...
34.00



Aux saveurs d'Orient...

Rouleaux de printemps et crudités, sauce aigre-douce
Entrée 12.50 Portion 18.00

Friture de délices chinois, crudités et sauce aigre-douce
24.00

Bami – Goreng, émincé de volaille du pays à l'Indonésienne
Dégustation 22.00 Portion 28.00

Brochettes de crevettes « Royale », riz poêlé à la Chinoise
Entrée 18.00 Portion 32.00