

Chaque année c'est la même chose !

Les copains partent à la mer et les voisins au Tessin.

**Et vous ?**  
Et vous ?



Offrez-vous un petit air de vacances sur notre terrasse ombragée.

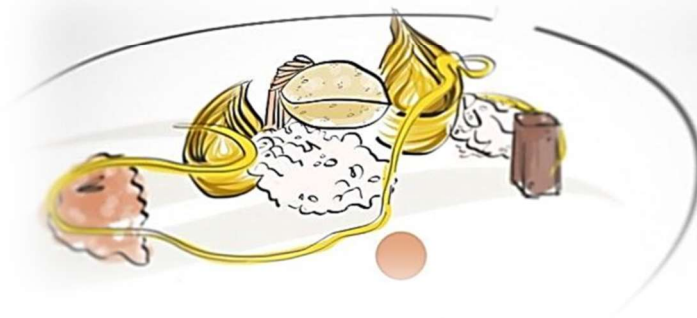
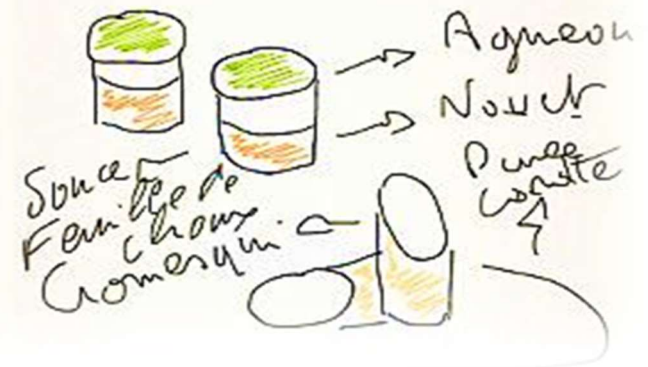
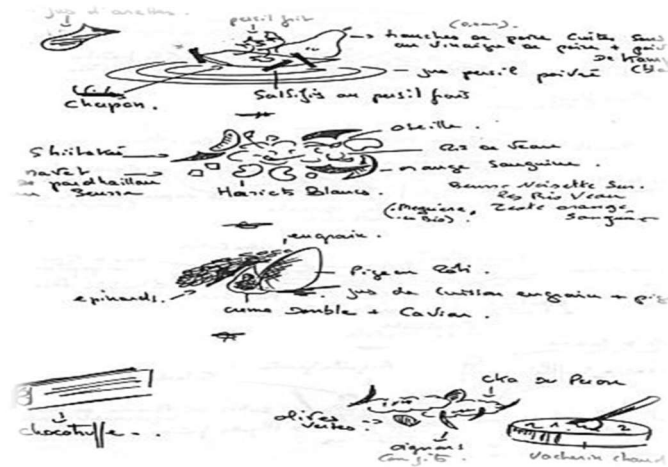
Venez déguster nos créations estivales et des spécialités aux saveurs orientales.



C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS ET PUIS DES GENS QUI LES FONT

Citation Alain Ducasse





## SAVEURS DU MOMENT

### LES ENTRÉES

Salade feuillue de saison	Dressing Maison – Huile d'olive Vinaigre balsamique		10
Chèvre frais - Petits légumes vinaigrés	Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		16
Melon Charentais au naturel	L'éventail de melon rafraichissant		12
Gazpacho Andalou	Crostini Pesto vert		16
Saumon d'Ecosse mariné à ma façon		Entrée	19
	Bouquet de salades d'été - Vinaigrette aux limettes	Portion	26

---

### LES SUITES

Roast – Beef du Limousin		Portion	35
	Fritots de Roesti - Sauce tartare	Entrée	22
Tartare de Bœuf et Saumon d'Ecosse mariné		Portion	38
	Créations et saveurs à l'idée du chef	Entrée	25
Beef & Gambas			50
	Mignons de bœuf – Gambas grillées – Fritots de Roesti		
Filets de perches du Valais – Melon & Salade Gourmande			45
	Vinaigrette aux limettes		

---

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

★ ★ ★ Tartare de Bœuf	Portion	36
Le traditionnel... Épicé et relevé...	Entrée	23
Entrecôte de bœuf du pays		48
Roesti - Petits légumes – Beurre Romano		
Entrecôte « Parisienne » du pays		42
Roesti - Petits légumes – Beurre Romano		
Médallions de veau fermier - Champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petits légumes	Dégustation	33
Friture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		
Filets de perche du Valais meunière		45
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		

---

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



## BIEN DANS SA PEAU...

---

Salade feuillue de saison			10
Dressing Maison - Huile d'olive Vinaigre balsamique			
Chèvre frais - Petits légumes vinaigrés		Entrée	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		Portion	24
Melon Charentais au naturel	L'éventail de melon rafraichissant		12
Gazpacho Andalou - Crostini Pesto vert			16
Rouleaux de printemps		Entrée	15
Bouquet de salades feuillues - Sauce aigre-douce		Portion	24
Roesti Jardinière			20
Méli-Mélo de légumes frais de saison			
Délices chinois frits - Riz poêlé à l'Orientale			24
Sauce Curry Madras			

---

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

<b>Rouleau de printemps</b>	Entrée	15
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
<b>Bami – Goreng</b>	Portion	30
Minute de volaille - Nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	25
<b>Crevettes grillées aux saveurs d'Orient</b>	Portion	38
Riz poêlé à la chinoise – Sauce au Curry Madras	Entrée	18
<b>Wok Poularde - Fruits au Curry Thai</b>	Riz poêlé à la chinoise	34
<b>Wok Bœuf minute « Sichuan »</b>	Riz poêlé à la chinoise	38



---

**Fondue Chinoise** 中国涮制菜肴 dès 2 personnes

Viandes de bœuf et volaille, poissons et crevettes  
Fruits exotiques, sauces maison et garnitures frits  
Notre véritable riz poêlé à la chinoise

Par personne sans poisson	44
Par personne avec poisson	48

---

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA

## DECLARATION ET PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

Viandes :	Bœuf	Suisse	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie – France	
Poisson :	Saumon	Ecosse	FAO no 21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perche	Valais – Rarogne	

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agents conservateurs et sans antibiotiques.

En belle saison les produits maraîchers sont livrés par différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

### Déclaration et Informations des allergènes

Pour toute information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Le responsable de la cuisine, Markus Mettler, vous donne volontiers les informations détaillées dont vous avez besoin sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.