



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.

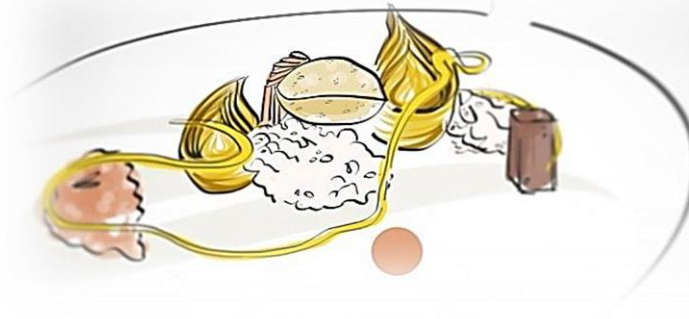
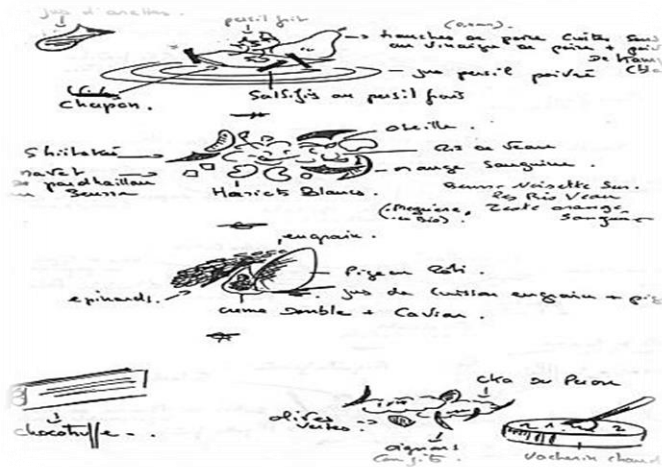
Venez déguster nos créations estivales et des spécialités aux saveurs orientales.



C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Tartare de bœuf et saumon mariné d’Ecosse

Pesto vert aux herbes du jardin

Bisque glacée aux écrevisses

Crostini pain aux olives

Gyoza Komachi Sauce Yuzu

Raviolis japonais

Beef & Gambas grillées

Mignons de bœuf et crevettes – Sauce chili et Fritots de Roesti

Création de douceurs et gourmandises de saison

Menu complet 88

Par personne

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Les Entrées

S alade feuillue des jardins de Courgenay		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
C hèvre frais sur petits légumes vinaigrés		16
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible		
G yoza Komachi Sauce Yuzu		18
Ravioli Japonais grillés		
S aumon d'Ecosse mariné à ma façon	Portion	26
Bouquet de salades d'été - Vinaigrette aux limettes	Entrée	19
B isque glacée aux écrevisses		18
Crostini pain aux olives		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

★★★★ TARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
★★★★ TARTARE DE BŒUF ET SAUMON D'ECOSSE MARINÉ	Portion	38
Créations et saveurs à l'idée du chef	Entrée	25
B eef & Gambas grillées		48
Mignons de bœuf et crevettes – Sauce chili et Fritots de Roesti		
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti - Petit légumes		
M édailles de veau fermier et champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petit légumes	Dégustation	32
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		
F ilets de perches du Valais meunière		45
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



ASIA

R ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
B ami–Goreng	Dégustation	24
Lamelles de volaille à l’Indonésienne	Portion	28
B rochettes de crevettes Royale aux saveurs d’Orient	Entrée	18
Riz poêlé à la chinoise	Portion	38

铁锅 LE WOK

P oularde et fruits au Curry Thaï	Riz poêlé à la chinoise	34
B œuf minute et Shi take « Sichuan »	Riz poêlé à la chinoise	38

Fondue Chinoise 中国涮制菜肴 dès 2 personnes

Viandes de bœuf, veau et volaille, poissons et crevettes

Fruits exotiques, sauces maison et garniture frits

Notre véritable riz poêlé à la chinoise

Par personne sans poisson 42

Par personne avec poisson 46

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 - Australie	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie – France	
	Agneau	France – Nouvel Zélande	
Poisson :	Saumon	Ecosse	FAO no 21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perches	Valais	

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agent de conservateur et sans antibiotique.

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'allergène dans nos plats.