

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.

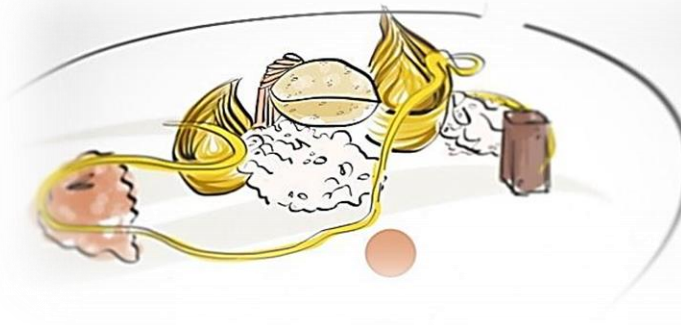
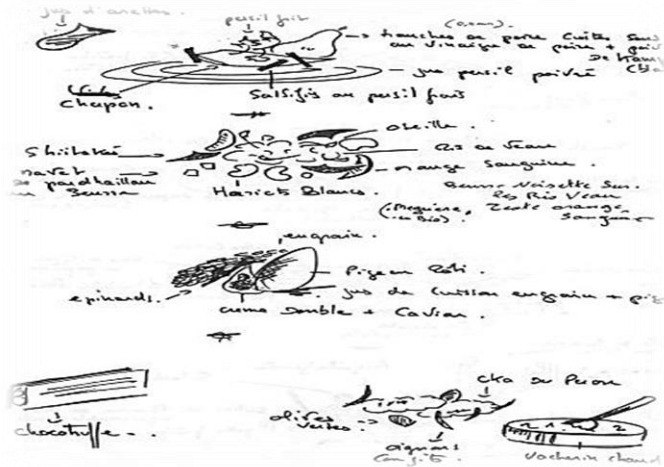
Venez déguster nos créations estivales et des spécialités aux saveurs orientales.



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

Gazpacho Andalou
Croûtons de pain olive – Petits légumes du Sud

Gyoza Komachi Sauce Yuzu
Raviolis japonais

Beef & Gambas
Mignons de bœuf – Gambas grillées – Fritots de Roesti

Création de douceurs et gourmandises de saison

Menu complet 90

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

LES ENTRÉES

S alade feuillue de saison			10
	Dressing Maison – Huile d'olive Vinaigre balsamique		
C hèvre frais sur petits légumes du Sud			16
	Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		
M elon Charentais au naturel	L'éventail de melon rafraichissant		10
M elon Charentais	Jambon cru du pays fumé		18
G azpacho Andalou	Croûtons pain olive – Petits légumes du Sud		16
S aumon d'Ecosse mariné à ma façon		Entrée	19
	Bouquet de salades d'été - Vinaigrette aux limettes	Portion	26

LES SUITES

R oast – Beef	Sauce tartare - Crudités - Fritots de Roesti	Portion	35
R oast – Beef		Entrée	22
T artare de Bœuf et Saumon d'Ecosse mariné		Portion	38
	Créations et saveurs à l'idée du chef	Entrée	25
B eef & Gambas			50
	Mignons de bœuf – Gambas grillées – Fritots de Roesti		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

 Tartare de Bœuf	Portion	35
Le traditionnel... Épicé et relevé...	Entrée	22
E ntrecôte de bœuf du pays	200 g	48
Roesti - Petits légumes – Beurre Romano		
E ntrecôte « Parisienne » du pays	200 g	38
Roesti – Beurre Romano		
M édailles de veau fermier - Champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petits légumes	Dégustation	32
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pommes de terre – Sauce tartare		
F ilets de perches du Valais meunières		45
Croustilles de pommes de terre – Sauce tartare		
F ilets de perches du Valais – Salade Gourmande - Melon		45
Vinaigrette aux limettes – Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



BIEN DANS SA PEAU...

Salade feuillue de saison	Entrée	10
Dressing Maison - Huile d'olive Vinaigre balsamique	Portion	18
Chèvre frais sur petits légumes du Sud	Entrée	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or	Portion	24
Melon Charentais au naturel	L'éventail de melon rafraichissant	10
Gazpacho Andalou - Croûtons pain olive – Petits légumes du Sud		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 sur riz poêlé à l'Orientale		24
Sauce au Curry Madras		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

R ouleau de printemps	Entrée	15
Bouquet de salades feuillues - Sauce aigre-douce	Portion	24
G yoza Komachi	Entrée	18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu	Portion	30
B ami – Goreng	Portion	30
Minute de volaille – Nouilles Indonésiennes	Dégustation	25
B rochettes de crevettes Royales aux saveurs d'Orient	Entrée	18
Riz poêlé à la chinoise	Portion	38
W ok Poularde et fruits au Curry Thaï	Riz poêlé à la chinoise	34
W ok Bœuf minute « 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 garnitures frites

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	
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.