

Les Entrées

Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa saladine	11,-
Duo de bricks au chèvre « Du Chef » et sa saladine	14,-
Planchette « La Clef » (viande séchée, jambon cru et fromage du Pays)	15,-
Brochettines « Coquilles St-Jacques - Crevettes » et sa saladine caprese	19,-
Foie gras mi-cuit « Maison » et son magret de canard fumé garnis	19,-

* * *

Les Gastronomes

Paré de bœuf sauce « La Clef »	38,-
Filet de bœuf sauce aux morilles et poivre sauvage de Madagascar	49,-
Entrecôte double de bœuf (~ 400 gr.) et son duo de sauces	49,-
Cordon bleu « Terroir » « Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin »	29,-
Suprême de pintade sauce « Bénichonne »	29,-
Rognons flambés au parfumé de morilles	29,-
Filet de truite du Gottéron du Chef	38,-

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Tartares

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des frites (sauf demi), du pain grillé et du beurre

Tartare de truite rose « Aux parfums du jardin »	demi	18,-	28,-
Tartare de boeuf « Tradition »	demi	19,-	29,-

* * *

Les Traditions

Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	22,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	23,-
Ailerons de poulet sauce tartare, pommes frites et sa salade mixte		25,-
Fondue moitié-moitié (la portion : 250gr)	(pas servie à l'étage)	24,-
Viande séchée du Pays		7,-
Fondue chinoise « En cube »	(boeuf, cheval, poulet)	37,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées)	39,-

Nos fondues de viande sont servies dès 2 personnes, uniquement au Café et en terrasse

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca Napoli		8,-		
Chicken Nuggets maison		9,-		
Mini steak de boeuf et sa sauce		16,-		
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	13,-	-> 12 ans	19,-

Les Desserts

Parfait glacé « Maison » du moment		8,-
Tarte Tatin et sa glace vanille		9,-
Crème brûlée aux framboises et à la vanille Bourbon de Madagascar		9,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	9,-
Moelleux au chocolat et sa glace		9,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 6,-	11,-
Meringue, crème double de la Gruyère, glace et baies rouges		11,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Tiramisu

Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50 supplément chantilly : 1,- supplément Crème double de la Gruyère : 2,-