

Les Entrées

Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Salade du moment	9,-
Potage du jour	8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa salade	11,-
Chèvre chaud « Miel sauvage de Madagascar » et sa salade	15,-
Planchette « La Clef » (viande séchée, jambon cru et fromage du Pays)	16,-
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 champignons et poivre sauvage de Madagascar	48,-
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,-
Rognons flambés aux champignons et poivre sauvage	29,-
Filet de truite du Gottéron juste grillée et sa sauce	38,-
Ravioli « Artisanal » aux truffes	26,-

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 bœuf « Tradition »	demi	19,-	29,-

* * *

Les Traditions

Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	24,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	25,-
Ailerons de poulet sauce tartare, pommes frites et sa salade mixte		26,-
L'assiette Fit : filet de poulet mariné, riz au curcuma et sa salade mixte		27,-
Fondue moitié-moitié (la portion : 250gr)	(pas servie dans notre salle à l'étage)	26,-
Fondue Yacherin et pommes-de-terre (la portion : 250gr)	(pas servie dans notre salle à l'étage)	29,-
Viande séchée du Pays		8,-
Fondue chinoise « En cube »	(bœuf, cheval, poulet)	38,-
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 bœuf et sa sauce		16,-		
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	14,-	-> 12 ans	19,-

Les Desserts

Jalousie aux pommes et sa glace vanille		8,-
Crème brûlée aux framboises et à la vanille Bourbon de Madagascar		9,-
Moelleux au chocolat et sa glace		9,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Meringue, crème double de la Gruyère, glace et baies rouges		11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 7,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Tiramisu Vanille-Caramel Salé
Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

supplément chantilly : 1,- supplément Crème double de la Gruyère : 2,-