

## Les Entrées

Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa saladine	11,-
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 de l'été

Boeuf mariné du grilleur et sa sauce (+ de 260 gr.)	35,-
Filet de boeuf sauce « La Clef »	48,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	29,-
Filet de truite du Gottéron à la sauge	38,-
Thon sauvage mi-cuit aux parfums asiatiques	33,-
L'assiette végétarienne en dégustation	25,-

Durant l'été, nos assiettes sont accompagnées à choix :

Pommes frites et tomate Provençale

OU

Couscous et sa saladine

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

## Les Froides « Estivales »

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

Maiale Tonato « Erbe Verde » et sa salade du moment, pommes frites		25,-
Tartare de truite rose « Aux parfums du jardin » et son Carpaccio « St-Jacques-Gambas »	demi 19,-	29,-
Tartare de boeuf et son Carpaccio « Tradition »	demi 19,-	29,-

\* \* \*

## Les Traditionnels

Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	24,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	25,-
Fondue moitié-moitié	(la portion : 250gr) (pas servie dans notre salle à l'étage)	26,-
Viande séchée du Pays		8,-
Fondue chinoise « En cube marinée »	(boeuf, 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 boeuf et sa sauce		16,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans 14,- -> 12 ans	19,-

## Les Desserts

Moelleux aux deux chocolats et sa glace « Mangue-Fruit de la Passion »		9,-
Crème brûlée « Vins Cuit-Framboises » et sa glace vanille		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Coupe de la Gruyère : « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace »		11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 7,-	12,-
Dessert « Surprise » du Chef		

## Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Tiramisu Mangue-Fruit de la Passion  
Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

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