

Les Entrées

Salade verte		6,-
Salade mêlée		8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa saladin		11,-
Muffin de légumes et son mesclun	Filet de porc séché « Les Ponts de Martel » + Fr. 4,-	12,-
Foie gras mi-cuit « Maison » et son magret de canard fumé garnis		19,-

* * *

Les Gastronomes

Tartare de bœuf et son Carpaccio de chevreuil		29,-
Bœuf mariné du grilleur et sa sauce aux champignons des bois		35,-
Filet de bœuf sauce « La Clef »		49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)		29,-
Filet de truite du Gottéron au pesto de mon jardin		38,-
Ravioli « Artisanales » végétarien		27,-

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

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 »	(bœuf, poulet et kangourou)	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)

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

Moelleux au chocolat et sa glace		9,-
Crème brûlée aux 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,-
Dessert « Surprise » du Chef		11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 7,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

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

La boule : 3,50

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