

Les Entrées

Salade verte	7,-
Salade « Maraîchère »	9,- / 17,-
Nems « Maison » et sa saladiné	12,- / 22,-
Nems « Maison » à la truite fumée et sa saladiné	16,- / 26,-
Mousses « Terre & Mer » et ses garnitures	17,-
Planchette « La Clef » (viande séchée, jambon cru et fromage du Pays)	19,-
Duo de carpaccio de bœuf « La Clef du Boucher »	22,-

* * *

Les Gastronomes

Filet de bœuf sauce « Woronoff au poivre vert »	49,-
Médallions d'entrecôte de kangourou du Chef	34,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	29,-
Cordon bleu « Yalaisan » (Filet de porc farci à la viande séchée et Raclette)	29,-
Filet de truite du Gottéron et sa mousse « Soleil »	39,-
Rognons flambés au Rhum et épices de Madagascar	29,-
Ravioli « Artisanales » de saison et sa sauce	29,-

Nos assiettes sont accompagnées à choix :

Pommes frites, Pommes allumettes, Pasta Fresca ou Riz Parfumé et des légumes de saison
Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

Tartare de truite rose « De la jardinière »	29,-
Tartare de boeuf « Tradition »	29,-

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre

Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	26,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	27,-

Nos fondues de viande sont servies dès 2 personnes

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment		39,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	43,-

Nos fondues au fromage sont accompagnées de pommes-de-terre et de pain

Fondue Moitié-Moitié	28,-
Viande séchée du Pays	8,-

* * *

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

Crème brûlée « Framboises-Vanille » et sa glace		11,-
Moelleux au caramel beurre salé et sa glace		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Coupe Gruyérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace »		12,-
Sorbet « Colonel » « Abricotine » « Williamine »	Mini coupe 8,-	12,-
Hot Berry « La Clef » (glace vanille et fruits rouges chauds...)		12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Yacherin Glacé Vanille Mangue-Fruit de la Passion

Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

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