

Les Entrées

Potage du jour	8,-
Salade verte	7,-
Salade du maraîcher	9,-
Nems d'automne « Maison » et sa salade (végétarien)	12,-
Le foie gras de Papa et sa garniture	23,-
Ris de veau et morilles à la façon du Chef	23,-

* * *

Les Gastronomes

Filet « Angus Beef » au confit d'oignons et poivres de Madagascar	49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	32,-
Filet de truite du Gottéron au parfum de combara	39,-
Rognons de veau 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 et des légumes de saison

Nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

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

Tartare de truite rose « De la jardinière »	32,-
Tartare de boeuf « Tradition »	32,-

Notre fondue de viande est servie dès 2 personnes

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment		42,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	45,-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	28,-
Fondue Vacherin	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Viande séchée du Pays		8,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	27,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	28,-

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca du Chef		9,-
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 « Vanille & Framboises » et sa glace		11,-
Moelleux « Caramel & Beurre salé » et sa glace		12,-
Coupe Gruyérienne ; « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace »		12,-
Hot Berry aux épices d'hiver		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 8,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Cognac aux oeufs

Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

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