

## Les Entrées

Potage du jour	8,-
Salade verte	7,50
Salade du maraîcher	9,50
Nems d'automne « Maison » et sa salade (végétarien)	14,-
La terrine de « La Clef » et sa garniture	19,-
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	42,-
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 »		33,-
Tartare de boeuf « Tradition »		33,-

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)	29,-
Fondue Vacherin	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	28,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	29,-

\* \* \*

## 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 : 3,90

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