


Les Entrées

	Potage du moment	8,-	
	Salade verte	7,50	
	Salade du maraîcher	9,50	
		Nems à Thérésita et sa saladine	14,-
	La dégustation du Chef	18,-	
	La terrine de mon Papa gamie	19,-	

* * *

Les Gastronomes

	Tartare de truite rose « De la jardinière »	33,-
	Tartare de boeuf « Tradition »	33,-
	Filet de boeuf sauce « Café de Paris »	49,-
	Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	33,-
	Filet de truite du Gottéron sauce « Pesto de la jardinière »	45,-
	Ravioli « Pastificio » du Piémont	29,-

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre
Nos assiettes sont accompagnées de légumes de saison et d'une garniture du jour à choix
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

Les Traditionnels

Nos fondues de viande sont uniquement servies dès 2 personnes
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment		42,-
Fondue chinoise « En cube marinée » de bœuf		49,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	46,-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Fondue Yacherin	(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 bœuf et sa sauce		17,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans 14,-	-> 12 ans 19,-

Les Desserts

Panna Cotta « La Vita e Bella »		9,-
Crème brûlée « Vanille & Framboises » et sa glace		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Moelleux « Choco & Caramel beurre salé » et sa glace		12,-
Coupe Gruyérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace-Baies des bois »		12,-
Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 8,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Chocolat

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

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