

Les Entrées

 Salade verte	7,50
 Salade du maraîcher	9,50
  Nems à Thérésita et sa saladine	14,-
Noix de St-Jacques et asperges à la façon du Chef	19,-
La planchette italienne	19,-
La planchette du terroir	25,-

* * *

Les Gastronomes

Tartare de truite rose « De la jardinière »	33,-
Tartare de boeuf « Tradition »	33,-
Filet de boeuf Angus Sauce « Arriba »	49,-
Entrecôte parisienne de boeuf Beurre « Café de Paris » (~ 320 gr.)	45,-
Cordon bleu « Des Alpes » (Filet de porc farci au jambon cru et Raclette)	33,-
Filet de truite du Gottéron Beurre blanc « Framboise & Vanille »	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,-
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,-
Strüdel aux pommes « Maison » et sa glace		9,50
Crème brûlée de saison et sa glace		11,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Moelleux au duo de chocolats et sa glace		12,-
Coupe Gruérienne « 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,-