

Les Entrées

🌿	Potage du moment	8,-
🌿	Salade verte	7,50
🌿	Salade du maraîcher	9,50
🌿	Nems « Thérésita » et sa saladine	14,-
	Saladine de sot-l'y-laisse à la crème balsamique, miel et thym	15,-
	La planchette italienne	19,-
	Ris de veau aux morilles sur son feuilleté « Tradition »	23,-

* * *

Les Gastronomes

	Tartare de truite rose à la maraîchère	34,-
	Tartare de boeuf « Tradition »	34,-
	Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre	
	Rognons de veau flambés du Chef	29,-
	Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin vieux)	35,-
	Filet de truite du Gottéron « Vierge au Combara »	45,-
	Entrecôte parisienne de boeuf sauce Beurre « Café de Paris » (Viande entremêlée ~ 320 gr.)	45,-
	Filet de boeuf sauce aux « Quatre Poirres »	49,-
🌿	Ravioli « Pastificio » du Piémont	29,-

Nos assiettes sont accompagnées de légumes de saison et d'une garniture du jour à choix
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

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

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment		43,-
Fondue chinoise « En cube marinée » de bœuf		47,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	47,-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Fondue Moitié-Moitié « Affinée »	(«)	29,-
Fondue au Yacherin	(«)	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	32,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	33,-

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca du Chef		9,-		
Chicken Nuggets maison		9,-		
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	14,-	-> 12 ans	19,-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Les Desserts

Le fromage de Marsens du jour		9,-
Panna Cotta « La Vita e Bella »		10,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace		12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	12,-
Moelleux « Chocolat & Caramel au Beurre Salé » 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,-