

# 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 de poulet à la crème balsamique, miel et thym	15,-
	La planchette italienne	19,-
	Ris de veau aux « Morilles & Bolets » sur son feuilleté	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,-
	Filet de boeuf sauce Beurre « Café de Paris » (Sauce « Morilles & Bolets + Fr. 6,-)	49,-
🌿	La Parmigiana « d'Alessio » gratinée	25,-
🌿	Gnocchi aux brocolis du Chef sauce « Parmesan & Gorgonzola »	27,-

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,-
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,-
Tiramisu « Découverte »		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,-