



CAFÉ-RESTAURANT
DE LA CLEF

A vous de composer...

1 seul et même menu pour le groupe dès 10 personnes par sorte de menu

(sauf si végétarien ou allergie/intolérance)

ENTREES

🌱 Soupe de saison (octobre-mars) 7,-

🌱 Salade verte 7,-

🌱 Salade du Maraîcher 9,-

Salade Campagnarde 12,-

🌱 🌱 Rouleaux de printemps végétarien « Maison » et sa saladinne du moment 13,-

🌱 Chèvre chaud et sa saladinne du moment 15,-

(+ Fr. 3,- jambon cru, + Fr. 4,50 viande séchée)

🌱 Petite croûte aux champignons et son mesclun 16,-

🌱 Trio di bruschette du Piémont et sa saladinne 17,-

🌱 Duo di bruschette du Piémont et sa saladinne 15,-

🌱 La Bruschetta du Piémont et sa saladinne 12,-

La Bruschetta « Del Mare » et sa saladinne 15,-

PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 41,-

Poisson du moment et sa sauce « Miel & Citronnelle » 26,-

Filet de poulet mariné du grill et sa sauce 25,-

Jambon à l'os et saucisson sauce « Bénichonne » 28,-

Cordon Bleu du Chef 30,-

Mignons de filet de porc du grill sauce aux champignons du moment et poivre vert de Madagascar 28,-

Suprême de pintade à la bénichonne 29,-

Schnitzel (filet de porc pané) et sauce Tartare moutardée 26,-

Sauté de bœuf flambé « Stroganoff » (minute) 35,-

Entrecôte de bœuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 39,-

Filet de bœuf et sa sauce à choix : 45,-

Aux truffes « Grand Cru »

OU « Voronoff »

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

Pommes Frites, Pâtes ou Pommes-de-terre rôties

Pommes Allumettes (+2,-) ou Gratin Dauphinois (+2,-),

PLATS « VEGÉTARIEN »

-  Wok de légumes et ses fruits à la thail, riz parfumé 24,-
- Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 26,-
- Croûte aux champignons gami du Chef et sa pasta fresca au pistou 27-
- Tagliolini aux champignons, tomates séchées et ses herbettes du jardin 27,-
- Tagliolini aux truffes et Scamorza 27,-

DESSERTS

- Panna Cotta du Chef 8,-
- Assortiment de fromages du Pays 9,-/14,-
- Crème brûlée « Framboises et Vanille de Madagascar » 9,-
- Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille 9,-
- Moelleux au chocolat et sa glace 11,-
- Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace 11,-
- Quatuor de sorbet 13,-