

## Les Entrées

🌱	Salade verte	7,50
🌱	Salade du maraîcher	9,50
	Toast de foie de lapin aux herbettes et son mesclun	14,-
	Thon rouge fumé au bois de hêtre sur son toast et sa saladiné	14,-
🌱	Duo di bruschette garni	14,-
	Trio di bruschette garni	18,-
	Saumon mariné à l'orange (cru) sur sa mousse d'edamame	18,-
	La planchette « Terroir »	25,-

\* \* \*

## Les Gastronomes

	Rognons de veau flambés à l'ancienne	29,-
	Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	35,-
	Coeur d'espadon saurage sauce « Prosecco Cherry Yahiné »	36,-
	Filet de bœuf sauce « Truffes Grand Cru »	49,-
🌱	Ravioli du Piémont « Herbettes & Ricotta » et sa sauce	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

🌱 = Végétarien

# Les Traditionnels

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

Fondue chinoise de boeuf « En cube marinée »		47,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exklusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	47,-
Fondue Moitié-Moitié « Affinée »	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	31,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	32,-

\* \* \*

## 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 « Bella Vita »		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,-
Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 8,-	12,-

## Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Chocolat

Poire Abricot Citron Framboise Mangue-Passion

La boule : 3,90

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