

Les Entrées

🌱	Potage du jour	8,-
🌱	Salade verte	7.50
🌱	Salade du maraîcher	9.50
	Thon & Espadon fumés sur toast et sa saladine	16,-
🌱	Croûte « Bolets & Morilles » et sa saladine	19,-
	La planchette italienne	19,-

* * *

Les Gastronomes

	Tartare de bœuf « Tradition »	Coupé au couteau, servi avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre	35,-
	Rognons de veau flambés du Chef		29,-
	Cordon bleu « Terroir »	(Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	35,-
	Tempura de filets de perche	sauce Tartare moutardée	39,-
	Filet de bœuf	sauce Beurre « Café de Paris »	49,-
🌱	Racines rôties sur crème de lentilles, sauce aux agrumes		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 Boeuf « En cube marinée »		47,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	49,-
Fondue Moitié-Moitié « Affinée »	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Fondue au Yacherin	(idem)	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 Péchés Mignons

Le fromage de Marsens du jour		9,-
Ananas rôti aux parfums des îles et son sorbet citron		10,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace		12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	12,-
Moelleux au chocolat « Parfums d'hiver » et sa glace chartreuse		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 Cannelle Chartreuse

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

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