

Les Entrées

ⓧ	Potage du jour	8,-
ⓧ	Salade verte	7,50
ⓧ	Salade du maraîcher	9,50
	Thon & Espadon fumés sur toast et sa salade	16,-
ⓧ	Croûte « Bolets & Morilles » et sa salade	19,-
	La planchette italienne	19,-

* * *

Les Gastronomes

Tartare de boeuf « 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 Vacherin d'alpage)		35,-
Tempura de filets de perche sauce Tartare moutardée		39,-
Filet de boeuf 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 Vacherin	(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

<i>Le fromage de Marsens du jour</i>	<i>9.-</i>
<i>Ananas rôti aux parfums des îles et son sorbet citron</i>	<i>10.-</i>
<i>Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace</i>	<i>12.-</i>
<i>Café Glacé</i>	<i>Avec Baileys ou Amaretto + 3,-</i>
<i>Moelleux au chocolat « Parfums d'hiver » et sa glace chartreuse</i>	<i>12.-</i>
<i>Coupe Gruérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace-Baies des bois »</i>	<i>12.-</i>
<i>Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »</i>	<i>Mini coupe 8,-</i>
	<i>12.-</i>

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.-