

Les Entrées

ⓧ	Potage du jour	8,-
ⓧ	Salade verte	7,50
ⓧ	Salade du maraîcher	9,50
	Toast de foie de lapin de ma Grand-Mère	13,-
ⓧ	Croûte aux 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		33,-
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,-
ⓧ Betteraves confites et chèvre gratiné sur son lit de polenta Tessinoise		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 »		49.-
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 », pommes frites et légumes		12.-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans 16,- -> 12 ans	23.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Les Péchés Mignons

Ananas rôti aux parfums des îles et son sorbet	12.-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace	12.-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-
Moelleux aux deux chocolats et sa glace vanille	12.-
Coupe Gruérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace-Baies des bois »	12.-
Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 8,-
Le fromage de Marsens du jour	9,-

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-