

Les Entrées

🌿	Salade verte	7,50
🌿	Salade du maraîcher	9,50
	Salade « La Dolce Vita » (Melon, trio de tomates et burrata crémeuse)	15.-/26.-
	Salade « Le Verger Gourmand » (Nectarines, burrata crémeuse et champignons bruns)	15.-/26.-
	Salade « Fraîcheur Nordique » (Saumon mariné aux agrumes et sa garniture)	18.-
	Tapas del Mar et son mesclun	17.-
	Terrine artisanale du « Père Papaux » pain grillé et mesclun	19.-
	La planchette « Terroir »	25.-

* * *

Les Gastronomes

	Rognons de veau flambés du Chef	34.-
	Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	36.-
	Poisson frais selon arrivage et sa sauce du moment	42.-
	Filet de bœuf et sa sauce « Truffes Grand Cru » au poivre sauvage	49.-
🌿	Ravioli artisanale « Inspiration du Chef »	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

Les Traditionnels

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

Fondue chinoise Boeuf « En cube et marinée »		49,-
Fondue chinoise Falli-Höllli « Exklusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	49,-
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		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

Cannolo « Siciliani »			10.-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace			12.-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3.-		12.-
Moelleux au chocolat 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.-	12.-
Le fromage de Marsens du jour			9.-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Chocolat

Poire Abricot Citron Framboise Goyave-Hibiscus

La boule : 3,90

Supplément chantilly : 2.- Supplément Crème double de la Gruyère : 3.-