

Les Entrées

🌱	Salade verte	7,50
🌱	Salade du maraîcher	9,50
🌱	Salade « Le Verger Gourmand » (Pêches, burrata crémeuse et tomates)	15,-/26,-
	Thon fumé sur son toast et saladine	17,-
	Dégustation « Italienne » (jambon cru, salami et olives) pain grillé et sa saladine	18,-
	Planchette « Italienne »	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,-
	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-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,-
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)

Ravioli du moment		12,-
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

Panna Cotta « Deliziosa »		9,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace		12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	12,-
Moelleux au chocolat 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,-
Le fromage de Marsens du jour		9,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

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