

Suggestions de la semaine

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

Entrées : 6.5 chf

- Salade grecque aux olives et sérac d'alpage
- Crème brûlée à la courge et au miel de montagne
- Tartare de truite saumonée à la grenade et menthe fraîche

Poisson : 19 chf

- Paella de riz noir aux petits légumes, seiche grillée au beurre persillé et à l'ail

Viande : 19 chf

- Burger provençale 100% maison et frites maison « 21 chf »
- Ragoût de bœuf mijoté aux épices et vinaigre balsamique

Tartares : 21 chf

- Version traditionnel accompagné de frites maison

Végétarien : 19 chf

- Risotto de riz noir aux petits légumes

Garniture (à choix) :

- Risotto
- Pomme mousseline
- frites
- Riz noir

Desserts : 5 chf

- Trilogie de glaces et sorbets maison
- Café gourmand (uniquement sur place) « 5 chf »
- Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs « 8 chf »

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».