

# Suggestions des plats à l'emporter

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

## **Entrées :**

- Cappuccino de légumes d'hiver « 6.50 chf »
- Salade mêlée « 6.50 chf »
- Tartare de bœuf du pays « 10.50 chf »
- Bruschetta de foie gras au pain d'épices et oignons confits « 15 chf »

## **Poisson :** 27 chf

- Filets de perche LOE (CH) à la crème de ciboulette et chasselas

## **Viande :** 19 chf

- Magret de canard, sauce poivre et balsamique, pomme mousseline
- Ris de veau aux champignons et tagliatelles
- Tartare de bœuf du pays et frites maison « 21 chf »
- Couscous Royal « 21 chf »

## **Burger :** 19 chf

- Burger yummy, pommes frites maison

## **Végétarien :** 19 chf

- Panis rôti aux légumes et semoule

## **Desserts :** 6.5 chf

- Salade d'ananas et myrtilles « 5.50 chf »
- Gâteau au chocolat noir et caramel beurre salé
- Pana cota verveine et fruit de la passion
- Baba au rhum



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »