

MENU DU JOUR 28

Entrée
Starter

Plat principal
Main course 24

Dessert ou café
dessert or coffee

MENU VÉGÉTARIEN 24

Entrée
Starter

Pâtes du jour
Pasta of the day 20

Dessert ou café
dessert or coffee

MENU BURGER 25

Entrée
Starter

Burger et frites
Burger and chips

Dessert ou café
dessert or coffee

**T
R**

Les spectacles à L'Heure bleue
et à Beau-Site — toute la saison
sur www.tpr.ch

Vous pouvez choisir des burgers ci-dessous.
You can choose burgers below.

NOS BURGERS

CLASSIC CHEESE

Bœuf, cheddar, tomate, oignons, laitue, ketchup,
moutarde, mayonnaise
Beef, cheddar, tomatoes, onions, lettuce, ketchup,
mustard, mayonnaise 21

BACON & CHEESE

Bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, laitue,
sauce BBQ, mayonnaise
Beef, cheddar, bacon, tomatoes, onions, lettuce,
BBQ sauce, mayonnaise 21

VEGGIE BURGER

Steak de falafel, pécorino, guacamole, tomates,
sauce yogourt, roquette
Falafel steak, pecorini, guacamole, tomatoes,
yogurt sauce, aragula salad 21

AJOUTEZ UN DEUXIÈME STEAK DE BŒUF

Extra beefsteak 8

NOS PLATS PRINCIPAUX

Soupe avec du pain rôti
Soup with roasted bread 13

Salade avec du pain rôti
Salad with roasted bread 15

Bavette à l'échalote (250g), frites, salade
"Bavette" with shallot sauce (250g), chips, salad 28

NOS DESSERTS

Meringue « Croissant Show » à la double crème de la gruyère
et glace vanille
Meringue "Croissant Show" with double cream from
Gruyère and vanilla ice cream 10

Crème Brûlée « vanille bourbon »
Burned cream "vanilla bourbon" 11

Fondant au chocolat et glace yogourt (minimum 15 min)
Chocolate fondant and yogurt ice cream 12

Assiette de fromage de la Maison Sterchi
Cheese plate from "Maison Sterchi" 14

NOS GLACES

Vanille, chocolat, café, straciatella, cannelle, châtaigne,
yogourt, bailey's
Vanilla, chocolate, coffee, straciatella, cinnamon, chestnut,
yogurt, bailey's
la boule/one scoop 3

SORBETS

Citron, gentiane, fruits rouges
Lemon, gentian, red berries 3

LES ARROSÉES

Vodka, Bailey's, Kahlúa, Cointreau, Amaretto, Limoncello,
Gentiane, Framboise, Coing, Vieille prune, Williams rouge 7
10

Nos «glaces de la ferme» sont produites à Brot-Plamboz, famille
Ducommun.

Our ice cream of the farm are product in Brot-Plamboz, Ducommun
family

* Si vous êtes allergiques à certains produits, adressez-vous au personnel pour lui communiquer
vos besoins particuliers.

* Tous nos repas sont préparés de façon artisanale et se composent de produits de haute
qualité provenant de fournisseurs principalement locaux.

* Tous les Burgers sont servis avec des frites Union ou salade et sont aussi disponibles avec du
pain sans gluten.

* Notre viande est 100% pur boeuf, sans conservateurs ni agent de texture.

* Bœuf, porc, poulet: Suisse, Boucherie Bilat et Boucherie Crettaz, poisson: Suisse, fromage:
Maison Sterchi, pain: Boulangerie Croissant Show