

NOS ENTRÉES

Potage du jour Soup of the day	7
Salade mêlée Mix salad	8
Salade de lentille, oeuf poché, croûtons, mâche, réduction balsamique Lentill salad, poached egg, bread croutons, corn salad, balsamic reduction	12
supplément bacon/extra bacon	2
Os à moelle, confit d'oignons et toasts Bone marrow onion confit an toasts	8
Petit/small Grand/large	14

NOS PLATS PRINCIPAUX

Arancini à la truffe, crème et champignons sauvages, mozzarella di buffala, épinard et salade Arancini with truffle, wild mushrooms and cream, mozzarella di buffala, spinach and salad	28
Poisson du moment, riz parfumé, légumes de saison et beurre maison Fish of the day, perfumed rice and seasonal vegetables, homemade butter	29
Cordon-bleu « Gruyère et raclette », jambon cuit fumé, frite et salade "Gruyère and raclette" cordon-bleu, smoked ham, chips and salad	32
Bavette à l'échalote, frites, légumes de saison "Bavette" with shallot sauce, chips, seasonal vegetables	32
Côte de boeuf et son os à moelle servis sur plat, frite et salade Sauce au choix: échalote, beurre aux herbes ou barbecue à partir de 2 personnes (minimum 20 min d'attente) Rib of beef and bone marrow, chips, salad Sauce of your choice: Shallot, herb butter, barbecue sauce from 2 people (minimum 20 min wait)	17/100g

NOS BURGERS

CLASSIC CHEESE Bœuf, cheddar, tomate, oignons, laitue, ketchup, moutarde, mayonnaise Beef, cheddar, tomatoes, onions, lettuce, ketchup, mustard, mayonnaise	22
BACON & CHEESE Bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, laitue, sauce BBQ, mayonnaise Beef, cheddar, bacon, tomatoes, onions, lettuce, BBQ sauce, mayonnaise	25
VEGGIE BURGER Steak de falafel, pécorino, guacamole, tomates, sauce yogourt, roquette Falafel steak, pecorini, guacamole, tomatoes, yogurt sauce, aragula salad	26
BRIE BACON Boeuf, brie, bacon, pomme fruit, moutarde à la figue, ketchup, roquette Beef, brie, bacon, apple fruit, fig mustard, ketchup, lettuce	27
CRISPY MEXICAN CHICKEN Poulet, cheddar, poivrons, guacamole, sambal oelek, ketchup, laitue Chicken, guacamole, cheddar, peppers, sambal oelek, ketchup, lettuce	27
BURGER DU MOIS N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel. Do not hesitate to ask our staff.	
AJOUTEZ UN DEUXIÈME STEAK DE BŒUF Extra beefsteak	8

TR

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

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, stracciatella, cannelle, châtaigne, yogourt, bailey's Vanilla, chocolate, coffee, stracciatella, 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