

MENU DU JOUR 27.-

Entrée Starter	3.-
Plat du jour Main course	21.-
Dessert ou café Dessert or coffee	3.-

MENU VEGETARIEN 24.-

Entrée Starter	3.-
Plat végétarien Vegetarian plate	18.-
Dessert ou café Dessert or coffee	3.-

Vous pouvez choisir uniquement le plat
You can choose only main course

TPR

**Les spectacles à l'Heure Bleue
et à Beau-Site, toute la saison
sur www.tpr.ch**

NOS BURGERS

CLASSIC CHEESE Boeuf, cheddar, tomate, oignons, laitue, ketchup, moutarde, mayonnaise Beef, cheddar, tomatoes, onions, lettuce, ketchup, mustard, mayonnaise	22.-
--	------

BACON AND CHEESE Bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, laitue, Sauce BBQ, mayonnaise Beef, cheddar, bacon, tomatoes, onions, lettuce, BBQ sauce, mayonnaise	24.-
--	------

VEGGIE BURGER Steak de quinoa, guacamole, tomate, sauce yogourt soja, laitue Quinoa steak, guacamole, tomatoes, yogurt soy sauce, lettuce	23.-
---	------

NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE
Our burgers are served with french fries and salad

AJOUTEZ UN DEUXIÈME STEAK DE BOEUF Extra beefsteak	8.-
--	-----

NOS PLATS PRINCIPAUX

Soupe avec du pain rôti Soup with roasted bread	13.-
---	------

Greek Salad Poivrons, concombres, tomates, feta, oignons rouges, olives vertes, origan, huile d'olive et crouton de pain à l'ail Peppers, cucumbers, tomatoes, feta, red onions, green olives, oregano, olive oil and garlic bread crouton	18.-
--	------

Entrecôte de bœuf (env 200g), beurre aux herbes servis avec frites et salade Beef steak, herb butter served with fries and salad	39.-
--	------

NOS DESSERTS

Meringue "Croissant Show" à la crème double de la gruyère et glace stracciatella Meringue "Croissant Show" with double cream from Gruyère and stracciatella ice cream	10.-
---	------

Crème Brûlée à la « vanille bourbon » Crème brulee, « vanilla bourbon »	11.-
---	------

Assiette de fromage de la Maison Sterchi Tomme, Jura 24 mois, Bleuchâtel, Pecorino Local Cheese plate from « Maison Sterchi »	14.-
---	------

Fondant au chocolat et glace vanille (minimum 15 minutes) Hot chocolate fondant and vanilla ice cream	12.-
---	------

Carpaccio d'ananas, glace mangue passion, sirop de caramel et coco râpée Pineapple carpaccio, mango passion ice cream, caramel syrup and grated coconut	9.-
---	-----

NOS GLACES

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

Vanille/Chocolat/Café/Stracciatella/Caramel beurre salé/Yogourt/Baileys Vanilla/Chocolate/Coffee/Stracciatella/Salted butter caramel/Yogourt/Baileys La boule	4.-
---	-----

SORBETS Citron/gentiane/fruits rouges Lemon/gentian/red fruit La boule	4.-
--	-----

NOS ARROSEES

Vodka/Bailey's/Kahlúa/Cointreau/Amaretto/Limoncello	7.-
--	-----

Gentiane/Framboise/Coing/Vieille prune/Poire	10.-
---	------

*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 bœuf, sans conservateurs ni agent de texture.

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