

NOS ENTREES

Gaspacho de tomate, concombre, basilic et croutons à l'ail Tomato gazpacho, cucumber, basil and garlic crouton	8.-
Salade mêlée Mix salad	10.-
Greek Salad Poivrons, concombres, tomates, oignons rouge, feta, origan, olives vertes, croutons à l'ail, huile d'olive Peppers, cucumbers, red onion tomatoes, feta, oregano, green olive, garlic croutons, olive oil	12.-
Entrée	18.-
Plat	18.-
Os à moelle, confit d'oignon et toast Bone marrow, onion confit and toasts	8.-
Petit	14.-
Grand	14.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

Cordon bleu Viande de porc, jambon cru, mozzarella, pecorino, pesto basilic, servi avec frite et salade Pork meat, ham, mozzarella, pecorino, pesto basil, served with fries and salad	34.-
Poisson du moment, riz parfumé, légumes de saisons et beurre aux herbes Fish of the day, fragrant rice, seasonal vegetables, oil sauce	29.-
Plat végétarien, Risotto du moment Demander au staff Vegetarian dish, risotto of the moment, ask our staff	24.-
Entrecôte de bœuf (env 200g), beurre aux herbes servis avec frites et salade Beef steak, herb butter served with fries and salad	39.-
Magret de canard, sauce aux quatre épices, purée de brocolis et pommes grenailles Duck breast, four spice sauce, broccoli purée and potatoes	34.-

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	25.-
VEGGIE BURGER Steak de quinoa, guacamole, tomate, sauce yogourt de soja, laitue Quinoa steak, guacamole, tomatoes, yogurt soy sauce, lettuce	26.-
CAMPANIE Boeuf, mozzarella Di Buffala, coppa, tomates, mayonnaise, basilic frais, laitue. Beef, mozzarella Di Buffala, coppa, tomatoes, fresh basil and rocket.	27.-
FRIED COD BURGER Filet de cabillaud, confit de citron, laitue, sauce tartare Fried fish, lemon confit, lettuce and tartare sauce	26.-
BURGER DU MOIS N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel Do not hesitate to ask our staff	
AJOUTEZ UN DEUXIEME STEAK DE BŒUF Extra beefsteak	8.-

TPR

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

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 à la mangue, sirop de caramel et coco râpée Pineapple carpaccio, mango 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