

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

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

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

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

AJOUTEZ UN DEUXIÈME STEAK DE BOEUF 8.-
Extra beefsteak

NOS PLATS PRINCIPAUX

Gaspacho tomate, concombre, basilic et croutons à l'ail 10.-
Tomato gazpacho, cucumber, basil and croutons with garlic

Greek Salad 18.-
Poivrons, concombres, tomates, fromage de chèvre, oignons rouges, olives vertes, origan, huile d'olive et crouton
Peppers, cucumbers, tomatoes, goat cheese, red onions, green olives, oregano, olive oil and bread crouton

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

NOS DESSERTS

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

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

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

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

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

NOS GLACES

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

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

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

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