

## NOS ENTREES

<b>Gaspacho de tomate, concombre, basilic et croutons à l'ail</b> Tomato gazpacho, cucumber, basil and garlic crouton	7.-
<b>Salade mêlée</b> Mix salad	10.-
<b>Greek Salad</b> <b>Poivrons, concombres, tomates, oignons rouge, fromage de chèvre, origan, olives vertes, croutons, huile d'olive</b> Peppers, cucumbers, red onion tomatoes, goat cheese, oregano, green olive, bread croutons, olive oil	12.-
<b>Entrée</b>	19.-
<b>Plat</b>	
<b>Os à moelle, confit d'oignon et toast</b> Bone marrow, onion confit and toasts	8.-
<b>Petit</b>	14.-
<b>Grand</b>	

## NOS PLATS PRINCIPAUX

<b>Cordon bleu</b> <b>Viande de porc, jambon, mozzarella, pecorino, pesto basilic, servi avec frite et salade</b> Pork meat, ham, mozzarella, pecorino, pesto basil, served with fries and salad	32.-
<b>Poisson du moment, riz parfumé, légumes de saisons et beurre aux herbes</b> Fish of the day, fragrant rice, seasonal vegetables, oil sauce	29.-
<b>Plat végétarien, Risotto du moment</b> Demander au staff Vegetarian dish, risotto of the moment, ask our staff	24.-
<b>Entrecôte de bœuf (env 200g), beurre aux herbes servis avec frites et salade</b> Beef steak, herb butter served with fries and salad	39.-
<b>Magret de canard, sauce aux quatre épices, purée de brocolis et pommes grenailles</b> Duck breast, four spice sauce, broccoli purée and potatoes	34.-

## NOS BURGERS

<b>CLASSIC CHEESE</b> <b>Boeuf, cheddar, tomate, oignons, laitue, ketchup, moutarde, mayonnaise</b> Beef, cheddar, tomatoes, onions, lettuce, ketchup, mustard, mayonnaise	22.-
<b>BACON AND CHEESE</b> <b>Bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, laitue, Sauce BBQ, mayonnaise</b> Beef, cheddar, bacon, tomatoes, onions, lettuce, BBQ sauce, mayonnaise	25.-
<b>VEGGIE BURGER</b> <b>Steak de quinoa, guacamole, tomate, sauce yogourt de soja, laitue</b> Quinoa steak, guacamole, tomatoes, yogurt soy sauce, lettuce	26.-
<b>CAMPANIE</b> <b>Boeuf, mozzarella Di Buffala, coppa, tomates, mayonnaise, basilic frais, laitue.</b> Beef, mozzarella Di Buffala, coppa, tomatoes, fresh basil and rocket.	27.-
<b>FRIED COD BURGER</b> <b>Filet de cabillaud, confit de citron, laitue, sauce tartare</b> Fried fish, lemon confit, lettuce and tartare sauce	26.-
<b>BURGER DU MOIS</b> <b>N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel</b> Do not hesitate to ask our staff	
<b>AJOUTEZ UN DEUXIEME STEAK DE BŒUF</b> Extra beefsteak	8.-

## TPR

**Les spectacles à l'Heure Bleue  
et à Beau-Site, toute la saison  
sur [www.tpr.ch](http://www.tpr.ch)**

## NOS DESSERTS

<b>Meringue "Croissant Show" à la crème double de la gruyère et glace stracciatella</b> Meringue "Croissant Show" with double cream from Gruyère and stracciatella ice cream	10.-
<b>Crème Brûlée à la « vanille bourbon »</b> Crème brulee, « vanilla bourbon »	11.-
<b>Assiette de fromage de la Maison Sterchi</b> <b>Tomme, Jura 24 mois, Bleuchâtel, Pecorino</b> Local Cheese plate from « Maison Sterchi »	14.-
<b>Fondant au chocolat et glace vanille (minimum 15 minutes)</b> Hot chocolate fondant and vanilla ice cream	12.-
<b>Carpaccio d'ananas, glace mangue-passion, sirop de caramel et coco râpée</b> 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**

<b>Vanille/Chocolat/Café/Stracciatella/Caramel beurre salé/Yogourt/Baileys</b> Vanilla/Chocolate/Coffee/Stracciatella/Salted butter caramel/Yogourt/Baileys <b>La boule</b>	4.-
<b>SORBETS</b> <b>Citron/gentiane/fruits rouges</b> Lemon/gentian/red fruit <b>La boule</b>	4.-
<b>NOS ARROSEES</b>	
<b>Vodka/Bailey's/Kahlúa/Cointreau/Amaretto/Limoncello</b>	7.-
<b>Gentiane/Framboise/Coing/Vieille prune/Poire</b>	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 du moment : Suisse, fromage : Maison Sterchi, pain : Boulangerie Croissant Show