

<b>MENU DU JOUR</b>		27.-
<b>Entrée</b> Starter	3.-	
<b>Plat du jour</b> Main course	21.-	
<b>Dessert ou café</b> Dessert or coffee	3.-	

<b>MENU VEGETARIEN</b>		24.-
<b>Entrée</b> Starter	3.-	
<b>Plat végétarien</b> Vegetarian plate	18.-	
<b>Dessert ou café</b> 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](http://www.tpr.ch)**

<b>NOS BURGERS</b>		
<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>Boeuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, laitue, Sauce BBQ, mayonnaise</b> Beef, cheddar, bacon, tomatoes, onions, lettuce, BBQ sauce, mayonnaise	24.-	

<b>VEGGIE BURGER</b> <b>Steak de quinoa, guacamole, tomate, sauce yogourt soja, laitue</b> Quinoa steak, guacamole, tomatoes, yogurt soy sauce, lettuce	23.-	
<b>NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE</b> Our burgers are served with french fries and salad		
<b>AJOUTEZ UN DEUXIÈME STEAK DE BOEUF</b> Extra beefsteak	8.-	

<b>NOS PLATS PRINCIPAUX</b>		
<b>Potage du jour plat</b> Soup of the day, main course	10.-	
<b>Cordon bleu</b> <b>Filet de poulet, blanc de dinde et fromage raclette au vin blanc, servis avec frites et salade</b> Fillet of chicken, turkey breast and cheese raclette with white wine, with french fries and salad	32.-	
<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>NOS DESSERTS</b>		
<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 fève de Tonka</b> Crème brulee, with Tonka bean	10.-	
<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>Tartelette choco-caramel et sorbet cassis</b> Choco-caramel tart and blackcurrant sorbet	9.-	

<b>NOS GLACES</b>		
<b>Nos « glaces de la ferme » sont produites à Brot-Plamboz, famille Ducommun</b>		
<b>Vanille/Chocolat/Café/Stracciatella/Caramel beurre salé/Yogourt/Baileys/Cannelle</b> Vanilla/Chocolate/Coffee/Stracciatella/Salted butter caramel/Yogourt/Baileys <b>La boule</b>	4.-	
<b>SORBETS</b> <b>Citron/gentiane/fruits rouges/cassis</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 Cretzaz, poisson : Suisse, fromage : Maison Sterchi, pain : Boulangerie Croissant Show, Confiserie Beschle