

NOS ENTREES

Potage du jour Soup of the day	7.-
Salade mêlée Mix salad	10.-
Os à moelle, confit d'oignon et toast Bone marrow, onion confit and toasts	8.-
Petit	14.-
Grand	
Terrine de foie gras de canard du chef, coulis de fruit rouge, fleur de sel et toasts Homemade duck liver, red fruit coulis, salt flowers and toast	18.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

Cordon bleu Filet de poulet, blanc de dinde et fromage raclette au vin blanc, servi avec frites et salade Fillet of chicken, turkey breast and cheese raclette with white wine, with french fries and salad	32.-
Omble chevalier du lac suisse, riz parfumé, légumes de saisons et beurre aux herbes Swiss Arctic char, fragrant rice, seasonal vegetables and herb butter	29.-
Plat végétarien, Risotto aux petits légumes et son émulsion Vegetarian Food, risotto with vegetables	21.-
Entrecôte de bœuf (env 200g), beurre aux herbes Accompagnement : Ecrasé de pomme de terre et légumes du moment ou frite et salade Beef entrecote (approx 200g), herb butter Accompaniment: Crushed potato and vegetables of the moment or fried and salad	39.-
Magret de canard, sauce aux quatre épices et miel Ecrasé de pomme de terre et légumes du moment Duck breast, four-spice sauce and honey Crushed potato and vegetables of the moment	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, laitue Quinoa steak, guacamole, tomatoes, yogurt sauce, lettuce	26.-
BRIE BACON Bœuf, bacon, brie, pomme fruit, roquette, moutarde aux fruits et ketchup Beef, bacon, brie, apple fruit, arugula, fruit mustard and ketchup	27.-
CRISPY MEXICAN CHICKEN Blanc de poulet pané, poivrons, cheddar, guacamole, sambal oelek, laitue Breaded chicken breast, peppers, cheddar, guacamole, sambal oelek, lettuce	27.-
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 à la crème double de la gruyère et glace stracciatella Meringue with double cream from Gruyère and stracciatella ice cream	11.-
Crème Brûlée à la fève de Tonka Crème brulee, with Tonka bean	10.-
Assiette de fromage de la Maison Sterchi Tomme, Jura 24 mois, Bleuchâtel, Chèvre cendré Local Cheese plate from « Maison Sterchi »	14.-
Fondant au chocolat et glace vanille (minimum 15 minutes) Hot chocolate fondant and vanilla ice cream	12.-
Tartelette choco-caramel et sorbet cassis Choco-caramel tart and blackcurrant sorbet	9.-

NOS GLACES

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

Vanille/Chocolat/Café/Stracciatella/Caramel beurre salé/Yogourt/Baileys/Cannelle Vanilla/Chocolate/Coffee/Stracciatella/Salted butter caramel/Yogourt/Baileys	4.-
La boule	
SORBETS Citron/gentiane/fruits rouges/Cassis Lemon/gentian/red fruit	
La boule	4.-

NOS ARROSEES

Vodka/Bailey's/Kahlúa/Cointreau/Amarretto/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 : Suisse, Boucherie Bilat et Boucherie Cretatz, Poisson du moment : Suisse, Fromage : Maison Sterchi, Pain : Boulangerie F.Kolly, Confiserie Beschle, Poulet France