

ENTREES

Gaspacho tomate, concombre, basilic, poivron, croutons Gazpacho tomato, cucumber, basil, pepper, croutons	8.-
Salade César Poulet, bacon, œuf dur, croutons, crudités, salade, parmesan, sauce César Chicken, bacon, hard-boiled egg, crouton, raw vegetables, salad, parmesan, Caesar sauce	14.-
Entrée/Plat	22.-
Os à moelle, confit d'échalotte et toast (min. 15min. d'attente) Bone marrow, shallot confit and toasts	8.-
Petit/Grand	14.-
Tartare de saumon au naturel, toast et bouquet de salade Natural salmon tartare, toast, salad	16.-
Entrée/Plat	26.-

PLATS PRINCIPAUX

Cordon bleu (min. 15min) servis avec frite et salade Filet de porc, jambon cru, pecorino, mozzarella, pesto Pork, ham, pecorino, mozzarella, pesto with fries and salad	32.-
Fish and Chips, sauce tartare servis avec frite et salade Fish and Chips with fries and salad, tartar sauce	25.-
Risotto au chorizo et petits légumes (option végétarienne possible) Risotto with chorizo and vegetables (available as vegetarian option)	21.-
Les faux escargots (160g) Emincé d'entrecôte de bœuf gratiné au four avec son beurre aux herbes, frites et salade Fake snail : sliced beef au gratin with herb butter	35.-
Entrecôte de bœuf (env 200g), beurre aux herbes, servis avec frite et salade ou légume du moment Beef entrecote (approx 200g), herb butter with fries and salad	39.-
Magret de canard, sauce fruits rouges avec légumes du moment, écrasé de pomme de terre et tomate cerise confite Duck breast, red fruit sauce with seasonal vegetable, mashed potato and candied cherry tomato	34.-

BURGERS

CLASSIC CHEESE Bœuf, 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.-
VEGAN BURGER (Pain sans gluten et sans lactose) Steak de pois chiche et lentille de coraille, guacamole, sauce yogourt de soja, tomate, concombre, laitue, pousse de soja Chickpea steak and coral lentil, guacamole, soy yogurt sauce, tomato, cucumber, lettuce, soy sprouts	26.-
CAESAR BURGER Poulet pané, parmesan, jambon cru, tomate, laitue, sauce caesar, mayonnaise Pan-fried chicken, parmesan, raw ham, tomato, lettuce, caesar sauce, mayonnaise	27.-
GOAT BURGER Bœuf, bacon, chèvre de Toscane, miel, tomate, oignon, sauce BBQ épinard frais Beef, bacon, Tuscan goat cheese, honey, tomato, onion, fresh spinach BBQ sauce	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

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 au Frangelico Crème brulee, with Frangelico	10.-
Assiette de fromage de la Maison Sterchi Tomme, Gruyère AOP, Bleuchâtel, Chèvre cendré Local Cheese plate from « Maison Sterchi »	14.-
Fondant au chocolat et glace vanille (minimum 15 min) Hot chocolate fondant and vanilla ice cream	12.-
Tartelette du moment et boule de glace (minimum 15min) Tart of the moment with ice cream	13.-

GLACES ARTISANALES

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/Cassia Lemon/gentian/red fruit	
La boule	4.-

NOS ARROSEES

2.- la boule + un alcool de votre choix, consultez notre carte boisson

*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 Crettaz, Poisson : Norvège, Fromage : Maison Sterchi sauf cheddar et mozzarella, Pain : Boulangerie F.Kolly, Confiserie Beschle, Poulet France