

La carte du Bistrot

| | | | |
|--|------------------------------|------|-------|
| E N T R É E S | Salade verte petite / grande | 4.50 | 6.00 |
| | Salade mêlée petite / grande | 8.00 | 15.00 |
| | Soupe du jour | | 8.00 |
| | Pâté en croûte artisanale | | 15.00 |

| | | | |
|---|--|--|-------|
| N O S B U R G E R S | Du chef Steak haché (bœuf 100%) flambé au Jack Daniels, cheddar, lard, tomates, oignons, pickles, sauce bbq , frites texas | | 24.00 |
| | Smash Burger Steak haché (boeuf 100%) oignons, tomates, pickels, lard, cheddar, sauce fumée, frites texas | | 22.00 |
| | Big Burger Double Steak haché (bœuf 100%) tomates, oignons pickles, lard, cheddar, sauce Joe, frites texas | | 24.00 |
| | Black Burger Steak haché (boeuf 100%) tomate, oignons, pickles, lard, fromage à raclette, sauce à l'ancienne, frites texas | | 24.00 |
| | Petit suisse Buns cuchale, steak haché (bœuf 100%) tomate, confit d'oignons, lard, fromage à raclette, sauce à l'ancienne , frites Texas | | 21.00 |

**S
P
E
C
I
A
L
I
T
É
S**

| | |
|---|--------------|
| Poulet au panier, frites, salade (Suisse) | 20.00 |
| Ailes de poulets, frites, salade (Suisse) | 20.00 |
| Cordon bleu (maison) au gruyère (Suisse) | 25.00 |
| Jambon à l'os du boucher | 20.00 |
| Filet de perches meunière | 30.00 |
| Demi-filet de perches meunière | 20.00 |

| | | |
|--|--|-------|
| N O S F O N D U E S | Fondue chinoise à gogo fraîche (boeuf) Dès 2 pers. (enfant jusqu'à 12 ans 17.-) | 32.00 |
| | Fondue chinoise trio fraîche (bœuf, poulet, cheval) Dès 2 pers. (300 gr par personne, supplément 5.- par 100gr) | 30.00 |
| | Fondue bourguignonne (bœuf, cheval) Dès 2 pers.(300 gr p. pers., supplément 5.- par 100gr, servie au café) | 32.00 |
| | Fondue bressanne Dès 2 pers. (trois panures : paprika, curry, nature, servie au café) | 28.00 |
| | Fondue au fromage (Dès 1 pers, servie au café) | 21.00 |

| | | |
|--|--|-------|
| N O S V I A N D E S | Filet de boeuf sauce morilles | 42.00 |
| | Entrecôte de boeuf sauce Café de Paris | 38.00 |
| | Entrecôte de cheval sauce poivre vert | 35.00 |
| | Tartare de boeuf coupé main | 32.00 |
| | Tartare de boeuf coupé main (1/2 portion) | 25.00 |
| | Nos grillades sont servies avec salade, frites, pâtes ou riz, et légumes. | |

Entrée :

Crème à la courge 9.00

Marbré de fois gras à la truffe et son chutney 18.00

Saladine du chasseur 14.00
Mixte de salade autonale, lardons, oeuf, champignons, croutons

Tortelli forestier 16.00

Plats :

Civet de chevreuil " Grand-Mère " 28.00

Médailles de chevreuil, sauce de gibier 39.00

Entrecôte de cerf, sauce de gibier au Porto 36.00

Entrecôte de sanglier aux champignons 28.00

Desserts :

Mousse au chocolat " Noir " 10.00

Crème brûlée a la vanille de(Thaiti) 10.00

Coupe autonale 10.00
Noisettes, crème de la Gruyère, marrons

Crème à la courge

Marbré de foie gras à la truffe

Entrecôte de cerf

sauce de gibier au Porto

Garniture de chasse

Spätzli

Dessert

60.-

| | | |
|---|---|-------|
| | | |
| C O I N E N F A N T S | Steak de boeuf (100 gr) | 12.00 |
| | Spaghetti napolì (pâte artisanale) | 10.00 |
| | Nuggets de poulet, frites | 12.00 |

| |
|---|
| <p>Provenance des viandes et poissons :</p> <p>Bœuf : Paraguay, Uruguay Porc : Suisse Poulet : Suisse, Europe Cheval : Uruguay Poissons : selon arrivage</p> |
|---|

**N
O
S
P
Â
T
E
S**

Spaghetti la vera carbonara

25.00

Guanciale, oeuf, pecorino, parmesan, poivre

Tagliatelles du chef

25.00

Crevettes, safran, morilles, crème

Penne au saumon

24.00

Saumon, sauce tomate, tomate cherry ,crème

Nos pâtes fraîches sont artisanales et proviennent de la région