



Christine, Ghislain Pissenem ainsi que le personnel sont heureux de vous accueillir et vous souhaite un bon appétit.

La carte fraîcheur

-Salade verte de saison	petite	7,50
	grande	12.-
-Salade mêlée de saison	petite	9.-
	grande	16.-
-Salade paysanne (lardons, croûtons, fromage, œufs, tomates)	petite	12.-
	grande	18.-
-Salade de thon	petite	12.-
	grande	18.-
-Salade de rollmops (harengs marinés, p d t, concombre)	petite	13.-
	grande	22.-
-Terrine maison, chutney d'oignons rouges		14.-
-Assiette de charcuteries maison, chutney d'oignons rouges (terrine, saucisse sèche, coppa, lard sec)		20.-
-Tartare de truite AOC, aux agrumes et à l'aneth	petit	15.-
	grand	25.-
-Filet de truite marinée AOC, vinaigrette aux agrumes	petit	20.-
	grand	32.-
-Tartine italienne (tapenade, tomate séchée, charcuteries, parmesan,)		25.-
-Tartine norvégienne (ratatouille, concombres, poisson fumé, crevettes)		25.-
-Fitness de truite AOC, salade, ratatouille confite		29.-
-Steak tartare, pommes frite maison		36.-
-Roastbeef froid sauce tartare, salade verte, frites		26.-
-Vitello tonnato, salade verte, frites		32.-
-Fitness de quasi d'agneau, ratatouille froide, taboulé, salade, sauce curry		32.-

Nos truites AOC, produit du terroir, proviennent de la pisciculture Choulat

La carte classique

Entrées

-Soupe de poissons au safran, sauce rouille et croûtons aillés		15.-
-Fricassée de chanterelles fraîches	petite grande	15.- 23.-

Poissons

-Filets de truites AOC, façon meunière, pommes vapeur, légumes		29.-
-Filets de truites AOC aux amandes, pommes vapeur, légumes		29.-
-Moules fraîches façon marinière (vin blanc, aromates) frites		25.-
-Filets de perches meunière aux herbes, pommes vapeur, légumes		36.-

Viandes

-Cannelloni fait maison		22.-
-Polenta Valtellinese (farine de maïs et sarrasin), fricassée de champignons frais,		25.-
-Rognons de veau émincé à la ciboulette, roesti, salade verte		28.-
-Osso bucco de veau, polenta, légumes		29.-
-Foie de veau émincé à l'échalote, roesti, salade verte		30.-
-Entrecôte de cheval, poivrons et oignons confits, sauce mexicaine		32.-
-Escalopes de ris de veau poêlés, sauce aux morilles		39.-
-Piccata de veau à la milanaise, risotto aux bolets séchés et au safran, salade		39.-
-Entrecôte de bœuf, beurre café de Paris		38.-
-Entrecôte de bœuf sauce poivre vert		40.-
-Entrecôte de bœuf, sauce morilles		46.-

Accompagnements: Frites ou riz ou pâtes et légumes de saison
Origine: Porc: CH. Veau: CH. Volaille: CH.F. Bœuf: CH.ARG. Cheval: C ES

Fromages

-Assiettes de fromages de la région 15.-

Desserts classiques

- Flan au caramel maison, crème chantilly 8.-
- Salade de fruits frais et sorbet citron 11.-
- Nougat glacé fruits confits, brisures de nougatine, coulis de fruits rouges 11.-
- Soupe de melon, mousse framboises et crumble 11.-
- Tiramisu à l'abricot et aux amandes 11.-
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar, glace pistache 13.-
- Douceur chocolat Caraïbes/fruit de la passion, croquant chocolat 13.-
- Millefeuille aux fraises 13.-

Glaces

- Café glacé (glace café, express, chantilly) 10.-
- Coupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 10.-
- Coupe aux fraises (glace vanille, fraises, coulis, chantilly) 11.-
- Pêche Melba (glace vanille, pêche, gelée de groseilles, chantilly, amandes) 11.-
- Coupe Mojito : sorbet citron vert, 3cl rhum blanc, menthe 12.-
- Sorbet limoncello arrosé de limoncello 12.-
- Sorbet pamplemousse rose arrosé de campari 12.-
- Sorbet abricot arrosé (3cl abricotine) 12.-
- Colonel (sorbet citron jaune, 3cl vodka absolut) 12.-
- Sorbet jurassien (sorbet prune, 3cl damassine) 15.-

Parfums de glaces et sorbets

Glaces

vanille bourbon, chocolat, café, cannelle

Sorbets

citron vert, citron jaune limoncello, abricot, prune, pamplemousse
fruits du soleil (banane, orange sanguine, ananas, passion, goyave)

- La boule au choix 3.-
- Supplément crème chantilly 1,80