

La carte classique

Les entrées

Salade verte	7.50
Salade mêlée	9.-
Croûte aux champignons	13.-
Soupe de poissons au safran, sauce rouille et croûtons	14.-
Os à moelle à la ciboulette	14.-
Carpaccio de boeuf, huile d'olive vierge, parmesan	15.-
Tartare de poisson aux agrumes	15.-

Les poissons

Filets de truites, AOC, JU, pisciculture Choulat

Meunière	29.-
Aux amandes	29.-
Pochées, sauce à la moutarde au sésame et miel	29.-
Vin blanc, crème et ciboulette	29.-

Servi avec pommes vapeur et légumes

Le hit automne, hiver

Moules à la marinière, frites maison	26.-
--------------------------------------	------

Allergènes: Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les viandes

Roastbeef froid sauce tartare, salade verte, frites maison	26.-
Oso bucco de veau mijoté, frites maison, légumes	29.-
Caille farcie au foie gras, risotto blanc, légumes	38.-
Steak tartare de bœuf, toasts, frites maison	36.-
Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel, frites maison, légumes	38.-
Ris de veau poêlé sauce forestière, frites maison, légumes	38.-

Les incontournables

Hamburger maison 100% pur boeuf, frites maison, salade	15.-
Rognons de veau émincé à la ciboulette, roesti, salade verte	28.-
Foie de veau émincé à l'échalote, roesti, salade verte	30.-
Piccata de veau à la milanaise, risotto safran/bolets séchés, salade	39.-

Pâtes

Cannelloni maison	22.-
-------------------	------

Origine viandes et poissons:

Porc: CH. Veau: CH. Volaille: CH.F. Bœuf: CH.URG.

Truite: CH. Saumon: F.N. Moules: F, NL.

Les desserts de la maison

Panna Cotta à la vanille et fruits rouges	8.-
Flan au caramel maison, crème chantilly	8.-
Vermicelle aux marrons, meringues, crème chantilly	10.-
Nougat glacé fruits confits, brisures de nougatine, coulis de fruits rouges	11.-
Vacherin déstructuré à ma façon (framboise/passion)	11.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, glace pistache	13.-
Douceur chocolat Caraïbes/fruit de la passion, croquant chocolat	13.-

Les glaces

Café glacé (glace café, express, chantilly)	10.-
Coupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	12.-
Coupe café (glace café arrosée de liqueur de café)	10.-
Coupe Mojito (sorbet citron vert, 3cl rhum blanc, menthe)	12.-
Sorbet poire arrosé (3cl poire)	12.-
Sorbet limoncello arrosé de limoncello	12.-
Sorbet pamplemousse rose arrosé de campari	12.-
Sorbet abricot arrosé (3cl abricotine)	12.-
Sorbet colonel (sorbet citron jaune, 3cl vodka)	12.-
Sorbet jurassien (sorbet prune, 3cl damassine)	15.-

Parfums de glaces et sorbets

Glaces:	Vanille bourbon, chocolat, café, cannelle, pistache, marrons, caramel beurre salé.
Sorbets:	Citron vert, citron jaune, limoncello, abricot, prune, pamplemousse rose, poire.

La boule au choix: 3,30

Supplément crème chantilly: 1,80