

ENTRÉES

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. - / 17. -
La Burrata <i>tartare de tomates et concombres, sorbet concombre-verveine +suppl Jambon des frères Alcalá 8 chf</i>	18. -
Crudo de Daurade (Bretagne) <i>poivrons rouges et jaunes, mayonnaise LVDD</i>	19. -
Gaspacho <i>fait par nos soins, perlé à l'huile d'olive</i>	15. -
Le Poulpe (Bretagne) <i>caponata et chorizo</i>	21.50 -
Vitello Tonnato (Suisse) <i>aubergines grillées</i>	22.50 -
Jambon cru des frères Alcalá (Suisse) <i>à Vaumarcus</i>	24.50 -



PLATS

Poitrine de Cochon (Suisse) <i>à l'Espelette, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	31.50 -
Cou Mignon des frères Alcalá (Ibérique) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	49.50 -
Bavette de Boeuf (Suisse) <i>à l'échalote, frites et salade</i>	34.50 -
Suprême de Volaille & Gambas (France) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36.50 -
Bondelle (Suisse) <i>sauce vierge, fregola sarda et légumes de saison</i>	38.50 -
Merlu (France) <i>façon Fish & Chips, légumes de saison et sauce tartare</i>	36.50 -
Pavé de Thon (France) <i>salade niçoise</i>	34. -
Gnocchis aux légumes <i>caponata, tomate et vieux jura</i>	29.50 -

Chère cliente, Cher client,

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances.

Merci de noter que toutes modifications peuvent entraîner des frais supplémentaires par rapport au tarif initial.

LES CLASSIQUES

La fondue de la maison Sterchi (Suisse) <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i>	25 pp. -
Planchette de charcuterie (Suisse) <i>Viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i>	22.50 -
Tartare de Bœuf (Suisse) <i>Pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i>	37. -/31. -
Entrecôte de boeuf Simmental 200gr (Suisse) <i>Beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i>	44. -
Saucisson neuchâtelois IGP <i>de la boucherie Perroud, en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i>	34.50 -
Moules de Bouchot (Bretagne) <i>sauce Marinière ou crème Chorizo avec Frites</i>	28. -/ 29. -
Salade César <i>volaille, lard, vieux jura, câpres et sauce César</i>	29. -
Le Rosbeef (Suisse) <i>Angus, sauce Tartare et Frites</i>	33. -
Tomme Panée <i>salade mêlée</i>	24. -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16. -
Meringue - Fruits rouges <i>crème double de chez Sterchi, fruits rouges frais et sorbet</i>	15. -
Le Chocolat <i>ganache chocolat-tonka, praliné et glace chocolat</i>	15. -
Soupe de pêche <i>à l'hibiscus, sorbet pêche</i>	13. -
Crème brûlée <i>fleur d'oranger</i>	11. -
Assortiment de mignardises	13. -
Trilogie de sorbets <i>fruits frais</i>	14. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fruits rouges et Pêche</i> <i>Supplément Chantilly +2CHF</i>	4.50- la boule

Chère cliente, Cher client,
Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances.

Merci de noter que toutes modifications peuvent entraîner des frais supplémentaires par rapport au tarif initial.