

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer et petites faims :

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Salade verte</i> – grüner Salat	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat	12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> - Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat	19.--	26.--
<i>Crème de légumes du marché</i> - Gemüsecremesuppe des Tages	11.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i>	22.--	
Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten		
<i>Terrine de foie gras (France) aux marrons et chutney de butternut</i>	27.--	
Hausgemachte Gänseleberterrine (Frankreich) mit Marroni und Butternusskürbis Chutney		
<i>Escalope de foie gras (France) poêlée, mousseline de panais et poire, pain d'épices</i>	28.--	
Sautiertes Gänseleber Schnitzel (Frankreich), Pastinaken- und Birnenmousseline, Lebkuchen		
<i>Noix de St-Jacques (Canada) snackées, salicorne tiède et œufs de saumon de Norvège</i>	26.--	
Kurz sautierte Jakobsmuscheln, warmer Queller und Lachsrogen aus Norwegen		

Du boucher et de l'éleveur :

<i>Filet de bœuf façon Rossini, jus au madère crêpes vonnassiennes et légumes de notre maraicher</i>	53.--
Sautiertes Rinderfilet Rossini mit Madeira Jus, Kartoffel-Pfannkuchen, Gemüse aus der Region	
<i>Suprême de poulet du Pays aux morilles spaghetti frais, légumes variés</i>	36.--
Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir pommes frites et toast brioché</i>	37.--
Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i>	44.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	

Du poissonnier et du pêcheur

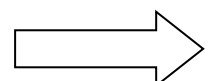
<i>Filets de perche du Lötschberg, sauce à choix pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour</i>	43.--
Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie, Tagesgemüse	
<i>Filet d'omble chevalier de Chamby snacké, fondue de poireaux et pommes persillées</i>	39.--
Kurz sautiertes Saiblingfilet aus Chamby, Petersilienkartoffeln und Lauch	

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

<i>Spaghetti, sauce tomate ou pesto</i> Spaghetti mit Tomaten- oder Pestosauce	14.50
<i>Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes</i>	16.--
Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse	

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille (15 minutes)</i>	15.--
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (15 Minuten)	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13.--
<i>Bûche à la griotte, mousse chocolat noir et croustillant praliné</i>	13.--
Sauerkirsche Roulade, schwarzes Schokoladenmousse und knusprigem Praliné	
<i>Fuseau d'agrumes et son sorbet pamplemousse</i>	14.--
Zylinder mit Zitrusfrüchten und sein Grapefruit Sorbet	
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	12.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8.--
avec boule de glace vanille - mit Vanille Eis	+ 2.--
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7.--
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.--/ 16.--
Käseteller mit Auswahl der Käserei Jacques-Alain Dufaux	



NOTRE CARTE DE SAISON

De l'écailler :

Plateau Pavois – pour 2 personnes **95.--**

1 tourteau, 4 langoustines, 100g de bigorneaux, 200g de bulots, 6 couteaux, 120g de crevettes grises, 6 huîtres Marennes d'Oléron N°3

Plateau Royal – pour 2 personnes **145.--**

1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 100g de bigorneaux, 200g de bulots, 6 couteaux, 8 crevettes de Madagascar, 120g de crevettes grises, 8 huîtres Marennes d'Oléron N°3

<i>Huîtres Marennes d'Oléron N°3</i>	<i>1 pièce</i>	<i>4.50</i>
	<i>6 pièces</i>	<i>26.--</i>
	<i>12 pièces</i>	<i>49.--</i>
<i>Homard du Canada</i>	<i>entier</i>	<i>59.--</i>
	<i>demi</i>	<i>32.--</i>
<i>Langoustines</i>	<i>1 pièce</i>	<i>8.--</i>
<i>Bigorneaux</i>	<i>100g</i>	<i>7.--</i>
<i>Bulots</i>	<i>200g</i>	<i>15.--</i>
<i>Couteaux</i>	<i>200g</i>	<i>13.--</i>
<i>Crevettes de Madagascar</i>	<i>9 pièces</i>	<i>15.--</i>
<i>Crevettes grises</i>	<i>120g</i>	<i>9.--</i>

Nos plateaux sont également disponibles à l'emporter, sur commande 24h à l'avance

Menu Mont-Blanc

Une ou deux entrées

*

Un plat principal

(Filet de bœuf supplément Fr. 10.-)
(banc de l'écailler exclu)

*

Dessert à choix

*

Fr. 65.-- avec 1 entrée
Fr. 79.-- avec 2 entrées

Menu Fruits de mer

pour 2 personnes

Noix de St-Jacques snackées
salicorne tiède et œufs de saumon royal

*

Plateau Pavois

*

Dessert à choix

*

Fr. 85.-- par personne

Sauf avis contraire tous nos produits sont d'origine suisse. Les produits de l'écailler sont d'origine française

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement sur les différents allergènes présents dans les plats