

NOS PREMIERS PLATS



Salade verte
Salade mêlée

SFr. 8.—
SFr. 10.—

Roulé au saumon fumé sur blinis
Foie gras au torchon, confit d'oignons
Soupe de poisson *
St-Jacques sur fondant de poireaux

SFr. 14.--
SFr. 17.--
SFr. 12.—
SFr. 16.—

NOS POISSONS

Filets de bondelle du lac meunière
Filets de perche meunière
Ballotine de sandre et truite saumonée
avec vierge de légumes

SFr. 26.—
SFr. 29.—

SFr. 30.—

Nos poissons sont accompagnés de frites ou pommes allumettes* ou pommes nature ou riz et salade verte*

Provenance des poissons : perches Estonie, sandre et truite Atlantique

NOS VIANDES

Filet d'agneau aux 5 épices
Mignons de porc aux morilles
Médallions de veau et leur jus
Filet de bœuf Rossini

SFr. 34.—
SFr. 35.—
SFr. 35.—
SFr. 36.—

Nos viandes sont accompagnées de frites ou pommes allumettes* ou pâtes ou riz et légumes*

Provenance de nos viandes : agneau-Nouvelle Zélande, porc-Suisse, veau et bœuf- Suisse

«l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

NOS DESSERTS MAISON

Trio de sorbets de l'Artisan Glacier de la Conversion	SFr. 8.--
Panna cotta à l'orange	SFr. 8.--
Soufflé glacé au Grand-Marnier	SFr. 8.—
Brownies avec glace mandarine	SFr. 8.--
Café-Gourmand	SFr. 9.--
Assiette de fromages	SFr. 11.--

LE MENU DU CHEMINOT

Servi à partir de 2 personnes

Roulé au saumon fumé sur blinis

*

Soupe de poisson

*

Filet de bœuf Rossini
Et garniture

*

Trio de sorbets de l'Artisan

*

Menu complet SFr. 55.—

Menu 1 entrée SFr. 45.—

«Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».*

«l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

7,7 % de TVA compris