

## NOS PREMIERS PLATS



Salade verte  
Salade mêlée

SFr. 8.—  
SFr. 10.—

Salade de dents-de-lion  
Chèvre chaud sur lit de salade  
Crème d'asperges  
Feuilleté aux pointes d'asperges

SFr. 14.--  
SFr. 14.--  
SFr. 10.—  
SFr. 16.—

## NOS POISSONS

Filets de bondelle du lac meunière  
Filets de perche meunière  
Marmite de la mer

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

## NOS VIANDES

Filet d'agneau à la moutarde ancienne  
Mignons de porc à l'ail d'ours  
Ris de veau aux morilles  
Filet de bœuf, beurre à l'ail d'ours

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

*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.--
Crème brûlée et sa boule de glace	SFr. 9.--
Soufflé glacé au Grand-Marnier	SFr. 8.—
Crumble aux petits fruits	SFr. 8.—
Café-Gourmand	SFr. 9.--
Assiette de fromages	SFr. 11.--

## LE MENU DU CHEMINOT

Servi à partir de 2 personnes  
Salade de dents-de-lion

\*

Crème d'asperges

\*

Filet d'agneau à la moutarde ancienne  
Et garniture

\*

Crumble aux petits fruits

\*

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