



## Entrées

**Poulpe mariné en salade/** poivrons confits/ chorizo Bellota/ fenouil 25.-

**Champignons en persillade/** œuf poché/ jambon cru 24.-

**Moules de Bouchot/** chanterelles/ crème au vin jaune Jurassien/ croutons 24.-

**Tartare de bœuf/** condiments asiatiques/ cacahuètes/ œuf de caille 25.-

**Salade verte du moment/** condiments huile de colza et vinaigre de pommes/ graines torrifiées 9.-

Tous nos produits laitiers et d' économat proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N' hésitez pas à consulter le chef en cas de questions !

Follow us  

# Plats

**Entrecôte Parisienne de Limousine Fribourgeoise/ jus poivré/ betterave rouge et cassis/ frites 46.-**

**Canard d' Appenzell en deux cuissons aux baies de Timut et fruits secs/ chou fleur au grill/ houmous 48.-**

**Flanc de veau en longue cuisson (région trois lacs) / haricots féculents et haricots légumes/ sauce vinaigrette 38.-**

**Pulled Pork Burger/ effiloché de porc Suisse légèrement fumé/ vieux cheddar/ chou rouges/ écrasé de pdt façon baked 31.-**

**La pêche de l' un de nos artisans/ jus de cresson/ tagliatelles de courgettes/ lentilles corail 39.-**

**Risotto Arborio aux artichauts/ noix de St-Jacques/ condiments agrumes 33.-**

**Dahl de lentilles corail au curry/ betteraves confites/ séré/ lime/ tuile de riz 28.-**

**ENFANTS - KIDS :-)** Tous nos plats peuvent être adaptés et cuisinés en demi-portion

## **Nos provenances :**

Toutes nos viandes et poissons proviennent de Suisse

St-Jacques: Atlantique N/O - Poulpe: Portugal - Moules: France

