



Entrées

Salade verte de saison 🌿	Fr. 7.00
Os à moelle, 🌿 <i>rôti à la fleur de sel</i>	Fr. 15.00
Escargots de Bourgogne 🌿	6 pces Fr. 10.00 12 pces Fr. 18.00
Pinsa Romana, <i>jambon et mozzarella</i>	Fr. 15.00
Cassolette de crevettes, <i>sautées au persil et ail</i> 🌿	Fr. 17.00
Escalade d'aubergine, <i>au Grana Padano Parmigiano et son coulis au miel</i>	Fr. 18.00
Burrata fraîche, <i>avec son pak choï grillé</i> 🌿	Fr. 20.00
Pâtes fraîches à la crème au foie gras de canard	Fr. 24.00

Nos pâtes fraîches maison

(selon production)

Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois	Fr. 24.00
Tagliatelles aux crevettes, <i>tomates et basilic</i>	Fr. 24.00

Nos raviolis frais maison

Raviolis aux épinards et ricotta, <i>avec son beurre sauge</i>	Fr. 24.00
Raviolis au jambon cru, <i>avec sa crème de parmesan</i>	Fr. 24.00

Poissons & crustacés

Filets de perche, <i>frites artisanales et sa sauce tartare</i>	Fr. 30.00
Crevettes géantes, <i>braisées à la méditerranéenne</i> 🌿	Fr. 35.00
Tartare de Bar, <i>mangue et amandes grillées effilochées, dans son bricelet maison</i>	Fr. 35.00

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.



www.labelfaitmaison.ch



Viandes

Cordon bleu maison, <i>au jambon, fromage à raclette, frites artisanales, légumes</i>	Fr. 25.00
Saltimbocca de poulet au Marsala, <i>jambon cru et sauge et mijoté au Marsala, avec sa galette de roesti et légumes</i>	Fr. 32.00
Roastbeef maison,  <i>avec sa sauce tartare et frites artisanales</i>	Fr. 33.00
Tartare de bœuf "Traditionnel" (env. 180gr) 	Fr. 33.00
Tartare de bœuf "Il Padrino" (env. 180gr),  <i>amandes, copeaux de parmesan, tomates séchées</i>	Fr. 36.00
Tartare de bœuf "Scarface" (env. 180gr),  <i>et sa sauce au pesto rouge maison</i>	Fr. 36.00
<i>Accompagnement pour les tartares : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)</i>	
Entrecôte de cheval (env. 250gr),  <i>beurre maison, frites artisanales et légumes</i>	Fr. 36.00

Desserts maison

Sélection de sorbets  et glaces artisanales*, <i>selon choix du moment, la boule</i>	Fr. 5.00
Mousse aux spéculos & mascarpone, <i>dans son bricelet maison</i>	Fr. 10.00
Coulant de chocolat traditionnel	Fr. 11.00
Sorbet "Colonel" 	Fr. 12.00

 *Sans gluten / Concernant les allergies, merci d'en parler au personnel.*

Un bon plat, c'est comme un beau rêve, il se termine toujours trop vite !

*« Un bon plat, c'est comme une œuvre d'art, vous pouvez vous émerveiller devant et l'admirer.
Par contre, l'avantage d'un bon plat cuisiné, c'est que maintenant qu'il est devant vous,
il vous appartient et vous pouvez le déguster, alors bon appétit ! »*

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque () qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch*

Origine de nos produits :

Bœuf, porc, poulet (Suisse, France) / Cheval (Islande) / Crevettes, Bar, Filet de perche (Argentine, Viêt Nam, UE) / Os à moelle et saucisson (Suisse).