





CARTE DES METS



COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

 La salade... de couleur verte	7
 La salade mêlée hivernale	11
Tartare de truite aux agrumes <i>siphon choux-fleurs et muesli</i>	22
 Soupe de patates douces et curry <i>lait de coco et cacahuètes</i>	15
 Raviole frit cœur coulant jaune d'œuf <i>ricotta, épinard, champignons et crémeux aux champignons</i>	17
Os à moelle en persillade <i>salade épinards et crudités</i>	12

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

Pavé de bœuf sauce betterave, gingembre, noisettes <i>pommes paille et légumes</i>	49
Burger de poulet frit <i>mayonnaise aux épices, pickles, pommes paille et salade</i>	29
Souris d'agneau aux épices <i>pomme de terre, yaourt aux herbes et chips de légumes</i>	35
Le tartare de bœuf des Marches <i>pommes paille et toasts</i>	34










LES PLATS VÉGÉTARIENS

 Arancini betterave - chèvre <i>chlorophylle aux herbes et salade de crudités</i>	24
 Curry végétarien au chou kale, patate douce et légumes <i>riz et chapati</i>	26

DANS L'EAU

Truite de Neirivue <i>riz des prés et riz rouge du Vanil Noir radis, wasabi et pesto de fanes</i>	36
--	----

CRÉER DE LA DOUCEUR

 La coupe des Marches <i>glace cacahuète, crémeux cacahuètes et mandarines grillées</i>	15
 Churros, sauce chocolat et glace vanille	12
 Comme une forêt noire <i>cerise au kirsch, crémeux piment d'Espelette et glace à la cerise maison</i>	15
 Le café ou le thé gourmand	15
 Les meringues de notre belle Gruyère et crème double <i>avec une boule de glace de votre choix</i>	10 12
 La coupe Danemark comme vous l'adorez <i>glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly</i>	12
 Une coupe autour de l'arôme café <i>glace café, chantilly et espresso</i>	12
 Les coupes Colonel, William's et Valaisanne <i>sorbet et eau-de-vie</i>	12
 Boule de glace artisanale <i>vanille, café, meringue, citron, caramel avec petits morceaux, abricot, poire, cacahuète, cerise (maison)</i>	3.50

EN SUPPLÉMENT

 Crème chantilly	+2
 Crème double	+3

Notre sélection de glaces provient de L'Iceberg Citronné,
maître glacier artisanal à Chabrey (VD)

LES ENFANTS

La carte du midi est légèrement plus petite mais nous vous proposons chaque jour des menus à CHF 21.–

LES PLATS

Cordon bleu de poulet <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i>	14
☺ L'assiette de pâtes à la sauce tomates	12
Mignon de bœuf <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i>	15

ET POUR LE DESSERT...

Boule de glace artisanale <i>vanille, café, meringue, citron, caramel avec petits morceaux, abricot, poire, cacahuète, cerise (maison)</i>	3.50
La coupe surprise <i>choisis ton arôme et découvre la surprise des Marches</i>	5
Le Smiley <i>un duo souriant de crème glacée à la vanille et sorbet fraise</i>	2.50



PROVENANCE DES PRODUITS

Riz des prés et riz rouge Villargiroud (FR)
Truite Neirivue (FR) Poulet Suisse
Agneau Suisse Bœuf Suisse
Glaces Iceberg Citronné, Chabrey (VD)

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi
Fermé

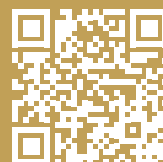
Mardi - Samedi
9h - 23h

Dimanche
9h - 17h

HORAIRE CUISINE :

MIDI: mardi au dimanche 11h30 - 14h
SOIR: mardi au samedi 18h30 - 21h

Plus d'infos sur
notre site internet !



Famille
Roy & Alexandra Maeder
Rte des Marches 16 · 1636 Broc
+41 (0) 26 912 34 90
restaurantlesmarches.ch

