

CARTE DES METS

LES SALADES

en entrée ou en plat

- ☺ La salade... de couleur verte 7
- ☺ La salade mélangée 11 / 16
- La salade de chèvre de Botterens 16 / 24
nectarine & lard
- ☺ – version végétarienne possible –
- La salade César 16 / 26
poulet, gruyère du Jaun, œufs & croûtons

AVEC UNE ENTRÉE

- Les antipasti 19
pâte à pizza frit et jambon cru, tapenade et houmous, chèvre au pesto & légumes grillés
- ☺ Crumble basilic et tomate cœur de bœuf confite 22
siphon mozzarella, chips tomates et basilic & huile basilic
- ☺ Un gaspacho tomates vertes et concombres 16
sorbet piment d'Espelette, brunoise poivrons & concombre
- ☺ Un smørrebrød 19
tartine nordique avec du pain noir complet aux graines, aubergine, sésac & tomates

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

- Tagliata de côte de bœuf 49
sauce chimichurri, gruyère du Jaun, roquettes, tomates & pommes paille
- Un tartare de bœuf à l'italienne 35
olives, parmesan, basilic, tomate séchée, huile d'olives, vinaigre balsamique servi avec des pommes paille & de la salade
- Vitello tonnato 35
fines tranches de veau, sauce au thon & pommes paille
- Roastbeef 29
sauce tartare & pommes paille
- Burger buns au chili de travers de porc barbecue 39
oignons frits, salade coleslaw & pommes paille

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

- ☺ Burger de courgettes et quinoa au curry 29
tofu frit, sauce aux herbes & pommes paille
- ☺ Buddha Bowl multitude de salades 26
fruits, lentilles, houmous & légumes grillés

DANS L'EAU

- Filets de perches de Loë 45
sauce vierge (échalote, persil et tomates) & pommes paille

CRÉER DE LA DOUCEUR

- ☺ Une tartelette pêche et nectarine 15
crème verveine & sorbet pêche
- ☺ Panna cotta fraise et basilic 15
- ☺ Une crème brûlée à la pistache et framboise 14
- ☺ Le café ou le thé gourmand 16
- ☺ Les meringues de notre belle Gruyère et crème double 10
avec une boule de glace de votre choix (+2)
- ☺ La coupe Danemark comme vous l'adorez 12
glace vanille, chocolat chaud & crème chantilly
- ☺ La coupe Colonel 12
vodka & glace citron
- ☺ La coupe Williamine 12
eau-de-vie William & glace poire
- ☺ La coupe Valaisanne 12
eau-de-vie abricotine & glace abricot
- ☺ Une coupe autour de l'arôme café 12
glace café, chantilly & espresso
- ☺ Boule de glace artisanale 3.5
vanille, café, citron, poire, abricot, fraise, pêche, mûre

EN SUPPLÉMENT

- ☺ Crème chantilly +2
- ☺ Crème double +3



LES ENFANTS

LES PLATS

| | |
|---|----|
| ☺ Petite assiette de pâtes nature ou à la sauce tomate | 8 |
| ☺ Grande assiette de pâtes nature ou à la sauce tomate | 14 |
| Mignon de bœuf 1 pièce <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i> | 13 |
| Mignon de bœuf 2 pièces <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i> | 18 |
| Cordon bleu de poulet <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i> | 15 |

CRÉER DE LA DOUCEUR

| | |
|---|------|
| ☺ Boule de glace artisanale | 3.50 |
| ☺ Petit pot de glace 100ml <i>demandez les arômes</i> | 4.50 |
| ☺ La coupe surprise <i>choisis ton arôme et découvre la surprise des Marches seulement avec une boule de glace</i> | 5 |

PROVENANCE DES PRODUITS

Perches *élevage de Loë (Valais, Suisse)*

Bœuf Suisse Poulet Suisse Veau Suisse Porc Suisse

Fromage de chèvre *Ferme de la Fin du Chêne, Botterens (Gruyère)*

Fromage Le Gruyère *Fromagerie de Jaun-Bellegarde (Gruyère)*

Pains *Boulangerie de Marsens & Boulangerie de Broc (Gruyère), Suisse*

Glaces *Glace des Alpes, artisan glacier, France*

*La carte de midi
est légèrement plus
petite agrémentée de
suggestions et menus*



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi - Mardi

Fermé

Mercredi - Samedi

9h - 23h

Dimanche

9h - 17h

(l'heure de la fermeture peut varier)

HORAIRE CUISINE :

MIDI: mercredi au dimanche 11h30 - 13h45

SOIR: mercredi au samedi 18h30 - 20h45

Plus d'infos sur
notre site internet !

