

CARTE DES METS



COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

-  La salade... de couleur verte 7
-  La salade mêlée printanière 11
- Œuf parfait petits pois - morilles - lard 19
Émulsion aux morilles et voile de lait au thym citronné
-  Smørrebrød effiloché de veau 21
Pickles de graines de moutarde, mayonnaise à l'ail brûlé et oignons nouveaux
-  Velouté de petits pois, huile de petits pois fumés et ail des ours 15
Crouçons et brunoise d'asperges blanches fermentées

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

- Pavé de bœuf aux morilles 52
Pommes paille et légumes
- Suprême de volaille farcie aux épinards et aux blettes 39
Sauce à l'orange, pommes paille et légumes
- Souris d'agneau ail et thym 45
Carottes braisées, fèves, petits pois et pommes de terre sautées
- Le tartare de bœuf des Marches 34
Pommes paille et toasts










LES PLATS VÉGÉTARIENS

-  Conchiglie asperges, morilles et citron 26
-  Hot-dog avec saucisse végétale maison 26
Compotée de légumes et émulsion aux herbes, salade

DANS L'EAU

- Sandre 38
Riz noir du Vanil, cébette rôtie, chips de légumes et sauce au vin rouge

CRÉER DE LA DOUCEUR

-  Rødgrød Danois 12
Compote de fruits rouges grillés, huile d'herbes fumées, glace crème double et tuile dentelle de sarrasin
-  Panna cotta citron vert et compote rhubarbe 14
-  Pavlova fraise-fenouil-mélisse 14
-  Le café ou le thé gourmand 15
-  Les meringues de notre belle Gruyère et crème double avec une boule de glace de votre choix 10
12
-  La coupe Danemark comme vous l'adorez 12
Glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly
-  Une coupe autour de l'arôme café 12
Glace café, chantilly et espresso
-  Les coupes Colonel, William's et Valaisanne 12
Sorbet et eau-de-vie
-  Boule de glace artisanale 3.50
Vanille, café, meringue, citron, caramel avec petits morceaux, abricot, poire, fraise, framboise

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, fraise, framboise</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



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

PROVENANCE DES PRODUITS

Riz noir du Vanil Villargiroud (FR)
Truite Neirivue (FR) Sandre Lac Majeur (TI)
Oeuf et Volaille La Belle Luce, Epagny (FR)
Veau Intyamou (FR) Lard Suisse
Agneau Suisse Bœuf Suisse
Glaces Iceberg Citronné, Chabrey (VD)

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

