CARTE DES METS

LES SALADES en entrée ou en plat ENTRÉE PLAT La salade... de couleur verte Salade mélangée estivale 11 16 Salade de bûchette de chèvre, Botterens Salade César des Marches 25 filets de poulet panés, Gruyère caramel et œufs AVEC UNE ENTRÉE Smørrebrød 19 servi avec pommes de terre marinées à l'huile d'aneth, truite fumée de Neirivue, mayonnaise à l'aneth et pickles de moutarde March Specified For the Foundation of the Popular Property of the Popular Prop 26 stracciatella suisse, huile basilic, pesto basilic, bourrache et croûtons-basilic La Panisse 17 condiment et yahourt kimchi SERVIR DE LA VIANDE Burger de bœuf Wagyu version japonais comme un sushi: riz koshikari, cébette, gingembre confit et cacahuète salade de choux chinois, sésame noir, sauce soja, mayonnaise japonaise, pousse de soja grillé, feuille de nori, servi avec des pommes paille Tagliata de côte de bœuf 48 condiment romanesco, roquette, tomates, huile d'herbes et copeaux de Gruyère caramel Travers de porc à la bière «Le Fou du Roi» 39 moutarde et frites de pommes de terre Le tartare de bœuf des Marches 34 avec pommes paille et toasts Roastbeef 29 sauce tartare et pommes paille

LES PLATS VÉGÉTARIENS

variation de salades et d'ingrédients pour un repas complet

légumes grillés, pesto aux herbes et crémeux stracciatella

26

29

Buddha Bowl

Burger de légumes

INSPIRATION AVEC UN POISSON

Filets de perches de Loë

pommes paille, sauce vierge (tomate, persil, câpres, citron

et échalote) servi avec une salade

100% suisse, la perche Loë est élevée dans une eau de montagne pure.

CRÉER DE LA DOUCEUR

9	La tartelette fraises et estragon sorbet à la fraise	15
9	Tiramisu à la pêche et verveine	14
9	La crème brûlée poivre blanc vanille et myrtilles fermentées	12
9	La coupe des Marches compotée et glace abricots, noix de pécan caramélisées, crémeux caramel	12
9	Le café ou le thé gourmand	15
9	Les meringues de notre belle Gruyère et crème double avec une boule de glace de votre choix	10 12
9	La coupe Danemark comme vous l'adorez glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly	12
9	Une coupe autour de l'arôme café glace café, chantilly et espresso	12
9	Les coupes Colonel, William's ou Valaisanne sorbet et eau-de-vie	12
9	Boule de glace artisanale vanille, café, meringue, citron, caramel avec petits morceaux, abricot, poire, fraise, framboise	3.50

EN SUPPLÉMENT

9	Crème chantilly	+2
9	Crème double	+3

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



LES ENFANTS

LES PLATS

accompagné de pommes pailles et légumes de saison	14
L'assiette de pâtes à la sauce tomates	12
Mignon de bœuf accompagné de pommes pailles et légumes de saison	15

Cardan blau da naulat

ET POUR LE DESSERT...

Boule de glace artisanale Vanille, café, meringue, citron, caramel avec petits morceaux, abricot, poire, fraise, framboise	3.50
La coupe surprise choisis ton arôme et découvre la surprise des Marches	5
Le Smiley un duo souriant de crème glacée à la vanille et sorbet fraise	2.50



PROVENANCE DES PRODUITS

Bœuf Suisse Poulet Suisse Porc Suisse Chèvre Botterens (Suisse) Stracciatella Suisse Perche Suisse Truite Neirivue (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