

Carte des mets

Nos salades et entrées

		Entrée	Plat
<i>Salade verte</i> <i>Vinaigrette française 3, 7, 10.-</i>		5.-	7.-
<i>Salade mêlée</i> <i>Vinaigrette française 3, 9, 10</i>	Fr.	9.-	16.-
<i>Salade campagnarde</i> <i>Champignons, lardons, croûtons- Tête de moine 1, 3, 5, 7, 9, 10</i>	Fr.	15.-	20.-
<i>Ardoise gourmande</i> <i>Salade verte, magret de canard fumé, Terrine de foie gras, gravlaxx maison Toasts, beurre 1, 3, 4, 5</i>	Fr.	16.-	27.-
<i>Carpaccio gravalx de saumon</i> <i>Saumon mariné par nos soins au Martini, baies roses et sel de l'Himalaya 1, 4, 5, 12</i>	Fr.	18.-	28.-
<i>Terrine de foie gras maison</i> <i>Au porto blanc, Toasts, beurre 1, 12</i>	Fr.	19.-	25.-

Nos plats principaux

Filets de truite au Gin BFM Fr. 32.- 
Pommes natures, légumes 3, 4, 5, 7, 12

Cassolette de ris de veau à l'ail noir Fr. 34.-
Orecchiettes au beurre, brochette de légumes 2,3,5,7

Entrecôte de bœuf Fr. 40.-
Beurre aux herbes
Bouquetière de légumes, pommes frites 5, 7, 12

Burger Merry Cristal Fr. 27.-
Effiloché de porc gratiné au Chaux d'Abel sauce BBQ maison
Foie gras poêlé Pommes frites 1, 5, 7, 9, 10, 12

Souris d'agneau à la Saint Bon Chien Fr. 35.- 
Basse température, Croquettes de rösti, brochette de légumes 1,5,7,12

Provenance des viandes :

Bœuf Suisse Franches-Montagnes
Porc Suisse
Truite Suisse Franches-Montagnes
Agneau Nouvelle Zélande ou Irlande

Tva 7.7% incluse