



Les suggestions du Chef

Les Entrées

	Petite	Grande
Salade verte (en saladier) _____	7.-	12.-
Salade mêlée (en saladier) _____	10.-	15.-
Planchette des Fers _____	19.-	26.-
Velouté de châtaigne _____		13. ⁵⁰
Terrine de canard _____		19.-
Os à moelle sur son taboulé _____		20.-
Foie gras poêlé sur lit de lentilles. sauce aux épices _____		29.-

Les Suites

Orecchiette aux champignons _____	25.-
Orecchiette façon carbonara au boutefas à Titi _____	28.-
Vol-au-vent aux champignons _____	28.-
Vol-au-vent aux champignons & ris de veau _____	36.-
Cordon bleu de volaille au vacherin Fribourgeois & jambon des Grisons _____	36.-
Onglet de bœuf sauce poivre vert _____	36.-

Les Plats du Terroir

Le papet vaudois revisité _____	27.-
Désossée de pied de porc _____	29.-

* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.



Pour les petits Gastronomes

(Enfants jusqu'à 10 ans)

Orecchiette façon carbonara au boutefas à Titi _____	13. ⁵⁰
Saucisse de veau, pomme purée du Chef _____	13. ⁵⁰

Les Desserts

L'assiette du Fromager _____	15.-
Mousse au Toblerone _____	8. ⁵⁰
Tartelette citron _____	8.-
Glace & sorbet (vanille, chocolat, moka, poire, abricot, citron), la boule _____	4.-
Supplément de Chantilly _____	1.-
Meringue crème double _____	10.-
Meringue crème double & une boule de glace à choix _____	14.-
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____	13.-
Sorbet poire & eau de vie de poire _____	13.-

- * Plats partagés : supplément de chf 5.-
- * Provenance des viandes : Bœuf : Suisse-France
Volaille, veau, porc : Suisse-France
- * Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
- * Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.

