

## ENTRÉES

### MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS DE SAISON

CHF 19. – ENTRÉE

Copeaux de vieux gruyère, mayonnaise à l'ail noir et toasts briochés  
*Pan-fried mushrooms, gruyere shavings, garlic mayonnaise,*

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT VANILLÉ

CHF 14. – ENTRÉE / CHF 19. – PLAT

Brisures de châtaignes et chips de lard  
*Butternut and vanilla soup, chestnut, bacon chips*

### FEUILLETÉ POIRE ET BLEU DE BRESSE AU ROMARIN

CHF 14. – ENTRÉE / CHF 26. – PLAT

Salade de jeunes pousses  
*Pear and blue cheese puff pastry, salad*

### NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES, BLINIS AU SARASIN

CHF 19. – ENTRÉE / CHF 29. – PLAT

Crèmeux carottes et chou-fleur, sauce vierge, tuile dentelle à l'encre de seiche  
*Snacked scallops carrots and cauliflower, olive oil sauce*

## PLATS

### FILETS DE PERCHE (160g)

CHF 38. –

Frites, salade et sauce tartare  
*Perch fillet, fries, green salad and tartare sauce*

### CHEESEBURGER NORMAND

CHF 35. –

Steak de bœuf (170g), camembert, pomme, ketchup de carottes, salade,  
Servi avec son croustillon au boudin noir, frites et salade  
*Cheeseburger, with camembert cheese, apple, carrot's ketchup, black pudding croustillon, French fries and salad*

### ENTRECÔTE DE CERF RÔTIE (200g)

CHF 47. –

Gratin dauphinois, mini poire confite, jus de betterave et mûres  
*Deer rib eye steak, gratin dauphinois, candied pear, blackberries*



### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

CHF 40. –

Caccio Cavallo, os à moelle rôti au sel rose l'Himalaya et toast  
*Beef tartare, Caccio cavallo cheese, roasted marrowbone*

### ENTRECÔTE PREMIUM SUISSE DU PALAIS DES VIANDES (200G)

CHF 44. –

Jus au poivre long d'Assam, frites et salade    
*Rib eye steak, Assam pepper jus, fries, salad*

### SPAGHETTI CHIARA FRAICHES

CHF 23. – L / CHF 34. – XL

Aux morilles et croquant de parmesan  
*Fresh spaghetti with morels and parmesan chips*

## INFORMEL

### FRITES

*French fries*

CHF 7. – L / CHF 12. – XL

### ARDOISE DE CHARCUTERIES ET TOMME VAUDOISE

CHF 31. –

Jambon cru, Salami fenouil, Viande séchée  
*Cold cuts and cheese platter*

## DESSERTS

### ETON MESS MANGUE PASSION

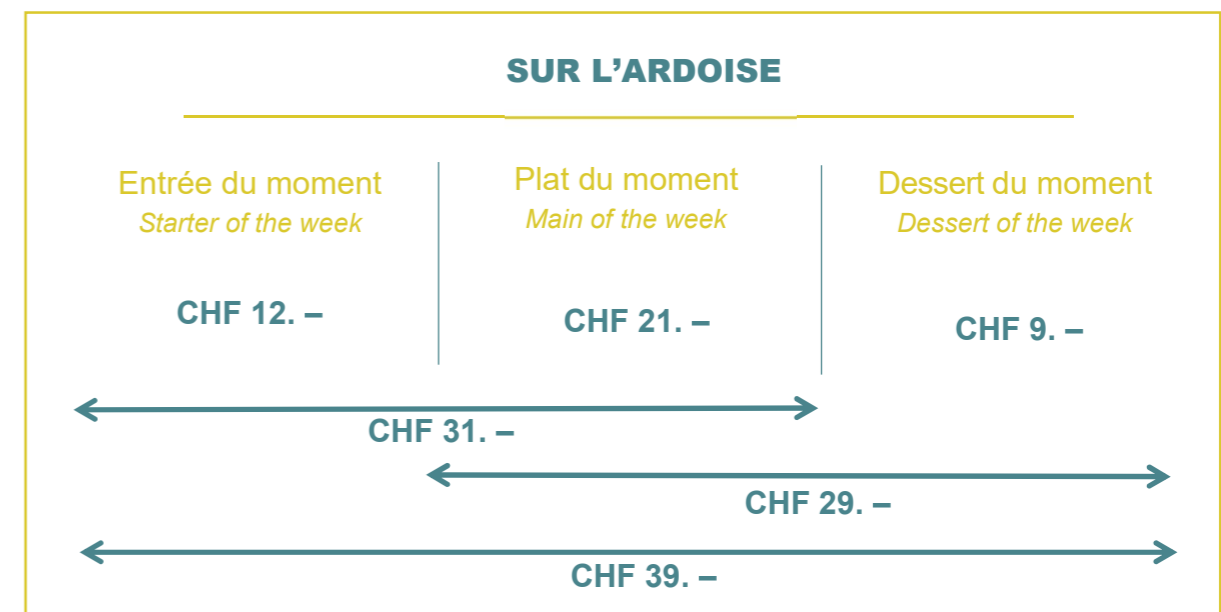
CHF 14. –

Crème double et meringue suisse  
*Mango passion eton mess, crème double and swiss meringue*

### CRÈME BRÛLÉE AUX CHÂTAIGNES ET MARRON GLACÉ

CHF 9. –

*Chestnut crème brûlée*



#### PROVENANCE DES VIANDES

Bœuf : Suisse et France / Porc : Suisse / Poulet : France  
Cerf : Autriche

#### PROVENANCE DES POISSONS

St Jacques : USA / Perche : Pologne

#### ALLERGÈNES

 Sans fruits à coque / *Nuts free*

 Sans Lactose / *Lactose free*

 Sans Gluten / *Gluten free*