



ENTREES

CHF

Salade verte, vinaigrette "maison"	7.00
Salade mêlée, vinaigrette "maison"	9.00
Pâté en croûte, chutney et pickels de légumes	13.00
Foie gras de canard à la pêche de vigne Liqueur d'Or, beurre et taillaule	17.00
Cappuccino de choux-fleur, huile et brisures de noix	9.00
Saladine de crevettes à l'exotique: Mangue, passion, citron	14.00

PLATS

Choucroûte à la bière d'ici, garniture de chez Montandon	34.00
Saucisson NE de chez Montandon comme un papet, moutarde aux fruits secs	31.00
Beignets de saumon suisse, frites et sauce tartare	27.00
Burger de bœuf Montandon classique (140gr) et frites	19.00
Burger de bœuf Montandon au Tourbier de la crèmerie des Martel (140gr) et frit	23.00
Croûte à la façon du chef, Bleuchâtel de la crèmerie des Martel, poire et jambor	28.00
Entrecôte de bœuf Montandon, beurre "maison" et frites	35.00
Entrecôte de cheval, beurre "maison" et frites	33.00
Chou farci aux légumes d'hiver, jus coco et tamarin	26.00

DESSERTS

Brownies, glace vanille et caramel beurre salé	12.00
Crème brûlée de saison	9.00
Tarte tatin	10.00
Boule sorbet	3.00
Sorbet arrosé	11.00

Sur réservation (2j): Morilles farcies au veau et cognac, frites CHF 46.00

Sur réservation (7j): Menu gastronomique 5 à 7 plats (CHF 100.00 - CHF 150.00)

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses TVA 8.1% incluse.

Provenance des viandes / poissons : Boeuf - CH/AUT / Poulet - CH / Porc - CH / Saumon - CH

Provenance du pain : Boulangerie Ammann Joris, La Sagne, Suisse