

HORAIRE DE FIN D'ANNEE



Lundi 22 et mardi 23 décembre

FERME

Mercredi 24 décembre

09h00 – 17h00

Jeudi 25 décembre

FERME

Vendredi 26 - samedi 27 décembre

09h00 – 23h00

Dimanche 28 décembre

09h00 – 19h00

Lundi 29 et mardi 30 décembre

FERME

Mercredi 31 décembre

09h00 – 17h00

Jeudi 1^{er} janvier

FERME

Vendredi 2 janvier - samedi 3 janvier

09h00 - 23h00

Dimanche 4 janvier

09h00 – 19h00





Nos entrées

	Entrée	Plat
Salade verte	5.50	
Salade mêlée	8.50	15.00
Croûte aux morilles et légume du jour	22.00	32.00

Nos burgers

servis avec pommes frites et salade verte

Burger de bœuf au Raclette du Mont-de-Travers 27.50

Buns avec steak haché de bœuf (120gr, Boucherie Erb), chou rouge, oignons poêlés

Burger de magret de canard 27.50

Buns avec tranches de magret de canard, mayonnaise à l'orange et au miel, pickels d'oignons rouges, salade

Nos mets au fromage

Fromagerie des Sagnettes

Fondue au fromage	200 gr	23.00
	250 gr	26.00
Fondue au fromage servie avec charcuterie	200 gr	30.00
	250 gr	33.00

Nos croûtes au fromage servies avec salade verte

prix par personne

Le « Duo » de croûtes à choix : (préparation 20 minutes)

duo nature 21.00

duo aux lardons 23.00

avec un œuf supplément 2.00



Notre met vegan

Falafels (pois chiche, Les graines de l'Ami Luron, Montmollin), sauce concombre et menthe

pommes frites et salade verte 25.00

Notre poisson de la région

servi avec pommes frites maison ou pommes nature

Truite entière (Bio fish, Môtiers)

sauce au Pinot Blanc (cave du Pasquier, Concise VD), légume du jour

38.00

Profitez de déguster un verre de vin Pinot Blanc qui accompagnera à merveille votre met

Cave du Pasquier

Concise, VD

Pinot Blanc

2023

10cl

6.50

75cl

45.00



Nos mets de viandes

tous sont servis avec pommes frites maison

Jambon chaud nature (Boucherie Erb), légume du jour

24.00

avec sauce aux morilles

37.00

Steak de cheval, légume du jour

200 gr

26.00

Steak de bœuf, légume du jour

200 gr

28.00

Beurre maison au choix : beurre à l'ail ou beurre Café de Paris ou beurre aux 3 poivres

ou avec sauce aux morilles suppl.

13.00

* Fondue bourguignonne

OU

* Fondue chinoise

- dès 2 personnes - avec bœuf et cheval - viande fraîche –



*** Pour le midi uniquement sur réservation jusqu'à 10h30, week-end y compris**

par personne

250 gr

42.00

supplément par

100 gr

11.00

viande que bœuf

par personne

250 gr

47.00

supplément par

100 gr

13.00

Accompagnements : bol de salade,

sauces mayonnaises : à l'ail, tartare, curry, jalapeño (piment)

Bœuf : Boucherie Au Gourmet

Cheval : Boucherie Rota



*Nos mets servis pour les enfants
(jusqu'à 8 ans)**

Steak haché de bœuf 120gr (Boucherie Erb), pommes frites maison	14.00
Jambon chaud (Boucherie Erb), pommes frites maison	11.00
supplément pour légume du jour	1.50
Portion de pommes frites maison	6.50

*Pour les plus grandes faims !
(jusqu'à 12 ans)**

Burger de bœuf

Buns avec steak haché de bœuf (120gr, **Boucherie Erb**), ketchup ou mayonnaise
et pommes frites

22.00

* Nous ne réalisons pas de menu enfant pour un adulte.

