

NOS ENTREES

Vorspeisen

Starters

SALADE VERTE Grüner Salat Green salad	CHF 5.--
SALADE MELEE Gemischter Salat Mixed salad	CHF 6.50
POTAGE DU JOUR Tagessuppe Soup of the day	CHF 8.--
SALADE DE CHEVRE CHAUD (3PCES) Warmer Ziegenkäse Salat Warm goat cheese salad	CHF 14.--
FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS Pilz Pastetli A mushroom pastry	CHF 15.--
6 ESCARGOTS A L'ABSINTHE Schnecken in wermut (absinth) Snails in vermouth (absinth)	CHF 13.--
12 ESCARGOTS A L'ABSINTHE Schnecken in vermuth (absinth) Snails in vermouth (absinth)	CHF 22.--
TARTARE DE BOEUF (MIANDE CRUE) AVEC TOAST ET BEURRE (120GR) Tartar (rohes Rindfleisch) mit Toast und Butter Tartar (beef raw meat) with toast and butter	CHF 18.--

NOS VIANDES SERVIES SUR GRANIT

Fleisch serviert auf granit

Meat served on granit

STEAK DE CHEVAL (250GR) Pferdesteak Horse steak	CHF 33.--
STEAK DE BŒUF (250GR) Rindssteak Beef steak	CHF 35.--
STEAK MIXTE (250GR) (BŒUF, CHEVAL ET LARD) Gemischtes Steak (rind / pferd und speck) Mixed steak (beef / horse and bacon)	CHF 35.--
STEAK « CROIX-BLANCHE » (320GR) (STEAK DE CHEVAL ENROBE DE LARD) Pferd Steak mit speck umgewickelt Horse steak coated with bacon	CHF 36.--
ENTRECÔTE DE CHEVAL (300GR) Pferd Entrecote Horse entrecote steak	CHF 38.--
ENTRECÔTE DE BŒUF (300GR) Rinds Entrecote Beef entrecote steak	CHF 39.--
TRAVERS DE PORC (420GR) Sussauer Kasserler Rippen Sweet & sour pork ribs	CHF 31.--

NOS VIANDES SERVIES SUR GRANIT

Fleisch serviert auf granit

Meat served on granit

CÔTE DE VEAU (350GR)

Kalbskotelett

Veal cutlet

CHF 45.--

RACK D'AGNEAU (400GR)

Lamm Kotelett

Lamb cutlet

CHF 45.--

CÔTE DE BŒUF (500GR)

Rindskotelett

Beef cutlet

CHF 48.--

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES ET DE BEURRE
CAFE DE PARIS.**

Unser Fleisch ist mit Gemüse und Café de Paris Butter serviert.

Our meats are served with vegetables and café de Paris butter.

GARNITURES A CHOIX : FRITES, PÂTES OU RIZ

Beilagenauswahl : Frites, Teigwaren oder Reis

Garnish selection : french fries, pasta or rice

**LA MAISON OFFRE GRACIEUSEMENT LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA
REGION, A CONSOMMER SUR PLACE, AVEC CHAQUE GRILLADE.**

Mit jedem grillierten Fleisch spenden wir die Platte mit regionalen Käsen, die an Ort und Stelle zu essen sind.

With any grilled meat, we offer the plate with local cheeses which are to eat on the spot.

NOS PROPOSITIONS SUR ASSIETTE

Unsere Vorschläge serviert auf dem Teller

Our proposals served on plates

SALADE DE CHEVRE CHAUD PORTION (6PCES) Warmer Ziegenkäse Salat Warm goat cheese salad	CHF 22.--
JAMBON A L'OS FROID, FRITES ET SALADE Kalter Bauernschinken, Pommes Frites und Salat Cold farmer's ham, french fries and salad	CHF 25.--
ROASTBEEF FROID, SAUCE TARTARE, FRITES ET SALADE Roastbeef kalt, Tartar Sauce, Pommes Frites und Salat Roastbeef cold, tartar sauce, french fries and salad	CHF 29.--
TARTARE DE BOEUF (MIANDE CRUE), SALADE TOAST BEURRE ET FRITES (220GR) Tartar (rohes Rindfleisch) mit Salat Toast, Butter und Pommes Frites Tartar (beef raw meat) with salad toast butter and french fries	CHF 30.--
FILET DE TRUITE MEUNIÈRE, FRITES ET SALADE Forellenfilets müllerinart, Pommes Frites und Salat Trout fillets meuniere, french fries and salad	CHF 28.--
MENU DU JOUR AVEC ENTREE, PLAT PRINCIPAL, FROMAGE OU DESSERT (SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI) Tagesmenü mit Vorspeise, Hauptgang, Käser oder Dessert (serviert am Mittag von Montag bis Freitag) Today's special with starter, main course, cheese or dessert (served at lunch time from monday until friday)	CHF 18.--
FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS RIZ ET SALADE Pilz Pastetli Reis und Salat A mushroom pastry rice and salad	CHF 25.--
FONDUE (MOITIE-MOITIE) (200GR) Fondue (halb/halb) Swiss cheese fondue (half/half)	CHF 22.--

NOUS NE SERVONS PAS DE FONDUES A LA SALLE A MANGER

Kein Fondue im Speisesall

No fondues served in dining room

NOUS N'ACCEPTONS PAS L'ARGENT ETRANGER

Kein ausländisches Geld

No foreign currency

PETITE RESTAURATION

Imbiss

Snacks

PORTION DE FROMAGES Käseportion Cheese portion	CHF 12.--
PLANCHETTE DE SALAISONS D'EPAGNY (SAUCISSE SECHE - SALAMI - LARD - FROMAGES) Brettchen mit speziellem pökelfleisch aus Epagny Plate with special cured meats from Epagny	CHF 17.—
ASSIETTE DE CRUDITES AVEC THON Rohkostplatte mit Thunfisch Raw-vegetable plate with tuna	CHF 16.--
ASSIETTE DE LEGUMES Gemüseteller Vegetables plate	CHF 12.--
ASSIETTE DE VIANDE SECHEE Trockenfleischplatte Dried meat plate	CHF 24.--
Portion de frites et ketchup Portion Pommes Frites und Ketchup French fries and ketchup	CHF 6.50
SANDWICH « MAISON »	
JAMBON – Schinken – ham	CHF 5.--
JAMBON A L'OS – Bauernschinken – Ham on the bone	CHF 7.--
FROMAGE – Käse – cheese	CHF 5.--
ROASTBEEF	CHF 7.--
VIANDE SECHEE – Trockenfleisch – dried meat	CHF 8.--

POUR LES ENFANTS

Für die Kindern

For children

JAMBON FRITES KETCHUP CHF 10.--

Schinken, Pommes Frites und Ketchup

Ham, french fries and ketchup

CHICKEN-NUGGETS (5PCES) CHF 12.--

FRITES, KETCHUP

Chicken-nuggets, Pommes Frites und Ketchup

Chicken-nuggets, french fries and ketchup

ASSIETTE DE PÂTES (LINGUINE) CHF 8.--

AVEC FROMAGE RÂPE

Teller Teigwaren (linguine) mit geriebenem Käse

Plate of pasta (linguine) with grated cheese

STEAK ENFANT SUR GRANIT (100GR) CHF 18.—

BŒUF OU CHEVAL FRITES, CAFE DE PARIS

Steak für Kinder Pommes Frites und Café de Paris Butter

Steak for children, french fries and café de Paris butter

GARNITURES A CHOIX : FRITES, PÂTES OU RIZ

Beilagenauswahl : Frites, Teigwaren oder Reis

Garnish selection : french fries, pasta or rice

Vins Ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
--	------	------	------	------

Vins Blancs

CHEYRES, CHASSELAS FRIBOURGEOIS	3.60	7.20	10.80	18.00
FENDANT SÉLECTION, MAUROY, CHASSELAS VALAIS	3.50	7.00	10.50	17.50
SAINT-SAPHORIN, LAVAUX, CHASSELAS	4.40	8.80	13.20	22.00
MUSCAT DE RIVESALTES, DOMAINE PIQUEMAL (LANGUEDOC-ROUSSILLON)	6.00	12.00	18.00	24.00

Vins Rosés

ROSÉ DE GORON, LES MURETINS	3.50	7.00	10.50	17.50
GAMAY ET PINOT NOIR, VALAIS				
ŒIL-DE-PERDRIX DU VALAIS, PINOT NOIR, VALAIS	4.20	8.40	12.60	21.00

Vins Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE SÉLECTION	3.30	6.60	9.90	16.50
ASSEMBLAGE GRENACHE, SYRAH, CÔTE-DU-RHÔNE				
GARANOIR VAUDOIS, LA CÔTE	3.80	7.60	11.40	19.00
PINOT NOIR DU VALAIS, BLASON D'OR	4.40	8.80	13.20	22.00
VULLY ROUGE	4.80	9.60	14.40	24.00

Vins Blancs Suisses

Mini Bt 50 cl

Bt 75 cl

Fribourg

VULLY BLANC, LA DÉSALPE AOC

30.00

Profitant du microclimat lacustre et issu de sol argilo-molassique, ce cru se distingue par une belle minéralité ainsi que par son parfum léger et ses arômes subtils de mûres et de pommes.

Cépage : Chasselas

Vaud

**ST-SAPHORIN, DOMAINE D'OGOZ,
RÉSERVE DU CHÂTEAU DE GRUYÈRE AOC**

42.00

La « Réserve du Château de Gruyères » est une sélection de Chasselas du Domaine d'Ogoz à St-Saphorin en Lavaux, propriété de l'Etat de Fribourg. Ce vin présente un nez typique du Chasselas, exprimant à la fois le tilleul, la fleur de vigne et le terroir minéral. Il développe en bouche une belle rondeur, soutenue par un fruité expressif et une finale minérale.

Cépage : Chasselas

YVORNE TERRAVIN, LES COMBETTES AOC

46.00

Sélectionné et mis en bouteille à la propriété, ce cru au bouquet bien marqué par son terroir nous dévoile des arômes de noisette et de pêche. Un vin aromatique, généreux et séveux.

Cépage : Chasselas

Valais

**PETITE ARVINE, UVRIER,
DUMOULIN FRÈRES AOC**

34.00

49.00

Ce cru produit en quantité limitée se distingue par sa robe claire et de couleur or fin. Son bouquet de pamplemousse et légèrement citronné se marie à merveille avec son côté aromatique, harmonieux et sa grande finesse.

Cépage : Petite Arvine

PAÏËN, J. DUMOULIN AOC

35.00

51.00

Délicieusement parfumé avec des arômes de noix et de noisette, ce vin offre une bouche fraîche et onctueuse, pleine de vivacité et d'une belle persistance. Sa bonne acidité lui assure quelques années de bonification.

Cépage : Païen, appelé aussi « Heida », « Savagnin blanc » ou « Traminer ».

Vin Blanc Etranger

Mini Bt 50 cl

Bt 75 cl

France, Languedoc-Roussillon

**MUSCAT DE RIVESALTES,
DOMAINE PIQUEMAL**

43.00

Les plants de Muscat cultivés sur des sols argilo-calcaires et vinifiés sous contrôle des températures, confèrent à ce cru, sa finesse, sa fraîcheur et son intensité aromatique, associés à des notes de pêche blanche, d'abricot et de fruits exotiques.

Cépages : 30 % Muscat d'Alexandrie, 70 % Muscat à petits grains.

Vin Rosé Suisse

Bt 37.5 cl

Bt 75 cl

Neuchâtel

**ŒIL-DE-PERDRIX,
CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER AOC**

28.00

46.00

Issu du cépage Pinot Noir par cuvaison courte, généralement d'une nuit, l'Œil de Perdrix est un vin typiquement neuchâtelois, souvent imité, jamais égalé. Il accompagne toutes sortes de plats, de l'apéritif au dessert.

Robe saumonée, nez de framboise, c'est un vin vif, exhumant des arômes de Pinot Noir.

Cépage : Pinot Noir

Vins Rouges Suisses

Mini Bt 50 cl

Bt 75 cl

Fribourg

VULLY ROUGE, LA DESALPE

35.00

Cultivé sur les meilleurs coteaux du Mont-Vully, cet assemblage de nobles cépages s'exprime, sous sa robe rubis, par son caractère fin, fruité et soyeux, légèrement corsé, sans être capiteux.

Cépages : Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir.

Tessin

MERLOT TICINO,

TOR MERLATA, CHIERICATI DOC

41.00

Vin rouge issu de 100% des raisins du cépage Merlot du Tessin de la région du Sopraceneri. De couleur rubis, ce vin fruité est accompagné d'une note végétale qui caractérise bien le Merlot

Cépage : 100 % Merlot

Valais

PINOT NOIR DE SION,

DOMAINE DE LA TOUR, SION AOC

28.00

45.00

De robe rouge rubis foncée, ce grand cru valaisan provenant d'un magnifique vignoble en terrasses et dont les rendements au m2 sont de l'ordre de 6 décilitres, est à la fois corsé, puissant, vineux, élégant et harmonieux.

Cépage : Pinot Noir « de Bourgogne » de plus de 30 ans d'âge moyen.

L'ORPAILLEUR OR NOIR,

ASSEMBLAGE ROUGE AOC

44.00

62.00

ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Nez de violette, poivre, olive noire, tabac, notes boisées, bouche juteuse, structurée, tannins ferme. Gagne à être décanté.

Cépages : Syrah, Cabernet Franc, Merlot, 12 mois de barrique, 2^e fermentation en fût.

CLOS GRANDINAZ GRAND FEU,

ASSEMBLAGE ROUGE, CRU DE SION AOC

34.00

52.00

Cultivé sur le « Clos Grandinaz », garant de production limitée et d'authenticité, la Syrah lui confère son côté épicé, alors que le Cabernet Franc lui apporte structure et richesse. Le Pinot Noir quant à lui amène élégance et fruité. Un magnifique mariage de complexité et d'arômes.

Cépages : 45 % Syrah, 45 % Cabernet Franc, 10 % Pinot Noir.

SYRAH, UVRIER, DUMOULIN FRÈRES AOC

34.00

52.00

Cru à la robe pourpre sombre, ce vin est à la fois épicé, corsé, charpenté et d'un fruité rehaussé par d'élégants tanins.

Cépage : Syrah

CORNALIN, F. DUMOULIN, UVRIER AOC

34.00

52.00

De robe rubis foncé, ce vin puissant et riche, au bouquet de fruits mûrs, présente un goût de pain grillé et de café.

Cépage : Cornalin, ou vieux rouge du pays

Neuchâtel

MOSAÏQUE,

CHÂTEAU D'AUVERNIER AOC

38.00

55.00

Mosaïque est un vin d'assemblage issu des cépages Gamaret, Garanoir et Pinot Noir. Robe rouge, sombre et intense. Arômes de fruits sauvages. A son avantage avec une viande rouge, il trouve sa plénitude en accompagnant les mets de caractère, comme par exemple du gibier.

Cépages : Gamaret, Pinot Noir, Garanoir

Genève

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

CAVE DES ROTHIS, DARDAGNY

35.00

Cru à la robe rouge bigarreau intense. Bouquet subtil avec des notes de mûres, de myrtilles et d'épices. Un vin fruité, harmonieux et souple avec des tanins élégants.

Cépage : Cabernet Sauvignon et Merlot.

Vins Rouges étrangers

Mini Bt 50 cl Bt 75 cl

Italie

MONTECUCCO RISERVA BIO DOC

CASTELLO COLLE MASSARI

46.00

Cet élégant vin toscan du domaine de Castello Colle Massari de la famille Bertarelli est bien connu des initiés et fera en quelques secondes votre bonheur. Arôme des baies des bois, réglisse, cannelle, structure douce, final fruité.

Cépages : Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon

NERO D'AVOLA, CHIARAMONTE IGT

41.00

La couleur pourpre intense et le caractère hors du commun de ce cru, reflètent bien sa personnalité sicilienne.

Au nez se dégagent des arômes de cassis, de sureau et d'épices. Une belle rondeur en bouche et un équilibre entre acidité et tannins soutiennent sa structure.

Cépage : Nero d'Avola

RAUDII CORVINA-MERLOT, DOMINI VENETI IGT

44.00

Robe rouge rubi aux reflets grenats. Au bouquet se dégagent des arômes de cerises noires et d'épices. Un vin à la fois riche, tendre, avec une très bonne persistance aromatique.

Cépages : Merlot et Corvina de la Valpolicella (région du lac de Garde)

Espagne

RIOJÀ ALTA "CRIANZA", DON PAULINO DO

24.00

35.00

Après un passage de 18 mois en fûts de chêne et un vieillissement de 2 ans en bouteilles, ce cru se distingue par son très beau bouquet boisé et vanillé ainsi que par sa puissance, sa richesse et sa structure aromatique.

Cépage : Tempranillo et Garnacho

FINCA AZAYA, VALDUERO DO

48.00

14 MOIS BARRIQUE

Vin issu de clones du cépage Tempranillo et vieilli 14 mois en fûts de chênes neufs. Robe pourpre foncée avec des reflets violacés. Bouquet intense de fruits noirs (mûrs, cerises noires) avec des notes boisées et balsamiques. Un cru riche et structuré, avec des tanins élégants.

Cépages : Sélection de clones du Tempranillo.

RIBERA DEL DUERO RESERVA, VALDUERO DO

R.PARKER 93

65.00

Vendangé à la main et suivi d'une lente macération sous contrôle des températures, ce cru est vieilli 30 mois dans trois types de fûts de chêne neufs différents et 18 mois en bouteilles. Robe cerise noire profonde et bouquet intense de café, de tabac et de vanille. Un vin complexe et structuré avec des tanins soyeux et élégants.

Cépage : 100 % Tempranillo.

Vins Rouges étrangers

Mini Bt 50 cl Bt 75 cl

Portugal

QUINTA DO VALLADO TINTO, DOURO, PESO DA RÉGUA DOC

46.00

Cet assemblage est élaboré à partir de cépages différents composé de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousao et Vinhas Velhas. Avec des arômes intenses et concentrés, ce vin exhale des parfums puissants de fruits rouges bien mûrs, de fleurs de ciste et de violette. En bouche, il présente une belle structure, une belle onctuosité, un vin charnu aux tannins ronds. Sa finale est persistante.

Cépages : 30 % Touriga Franca, 25 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz, 20 % Vinhas Velhas, 5 % Sousão

Argentine

MALBEC PREMIUM, DOMAINE BOUSQUET BIO, MO

36.00

La longue macération ainsi que la fermentation sous contrôle des températures sont suivis d'un vieillissement de 6 mois en fûts de chênes neufs. Robe violet sombre. Bouquet intense de mûre, de cassis, avec des notes épicées de poivre. Un vin structuré et souple, avec des arômes de prunes et de chocolat.

Cépage : 100 % Malbec

Chili

COYAM GRAND CRU, EMILIANA, BIO, DO

63.00

Robe violacée très soutenue et sombre. Bouquet très expressif avec des notes de fruits noirs bien mûrs, de chocolat, de réglisse et de vanille. Un cru complexe et concentré avec une très belle structure tannique et une grande persistance aromatique. Un très grand vin chilien.

Cépages : Assemblage de Syrah, Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre et Malbec.

France

PIC SAINT LOUP, MAS DE FIGUIER, CUVÉE JOSEPH, BIO, MO

52.00

Les rendements limités et le vieillissement en barriques confèrent à ce cru sa robe intense et soutenue, aux reflets violine. Nez de fruits rouges confits et d'épices. La bouche est pleine et complexe, avec des tanins élégants et des notes de réglisse.

Cépages : Syrah et Grenache

CORBIÈRES, CHÂTEAU AURIS TRADITION MO

39.00

Le terroir composé de sable, de limon et d'argile confère à ce cru sa robe grenat profond. Au bouquet se dégagent des notes de petits fruits rouges, de mûres et d'épices douces. Un vin aromatique, élégant et sensuel, possédant des tanins bien fondus.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

LA CLAPE RESERVE, BIO, MO

39.00

CHÂTEAU LES BUGADELLES

Issu de sols à dominante calcaire et de vendanges manuelles, le raisin est fermenté à froid pendant 20 jours. Couleur intense et profonde. Nez de fruits noirs bien mûrs, d'épices et de garrigue. Un vin riche, complexe et élégant avec des tanins fins.

Vins Rouges étrangers

Mini Bt 50 cl Bt 75 cl

France

VACQUEYRAS MAS DES RESTANQUES BIO MO

45.00

Terroir argilo-calcaire sableux et rendement limité. Robe grenat intense. Bouquet de garrigues, de fruits noirs et de poivre. Un cru charnu et dense, avec des arômes de fruits mûrs, de confiture et d'épices. Belle trame tannique.

Cépages : 70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre.

GIGONDAS, CHÂTEAU RASPAIL, CH. MEFFRE MO

55.00

Cultivés sur des sols caillouteux et argilo-calcaires, la vigne conduite en gobelets confère à ce « Grand Cru », sa robe foncée ainsi que son bouquet intense où se dégagent des arômes d'épices et de fruits noirs. Un cru complexe et structuré possédant une belle persistance aromatique.

Cépages : 60 % Grenache, 28 % Syrah, 12 % Mourvèdre. Age moyen des vignes : 30 ans

SAINT-JOSEPH, E. GUIGAL, MO

65.00

Robe rouge sombre à reflets violacés. Nez puissant, dominance de fruits rouges et d'arômes délicats du bois. Un vin puissant en bouche avec des tanins plutôt ronds et souples.

Elevage sous bois en fûts de chêne pendant env. 16 mois.

Cépage : Syrah

CHÂTEAU FOMBRAUGE, GRAND CRU, SAINT-EMILION, MC

80.00

Robe rubis foncé. Nez intense de cassis, de mûres et de confiture de framboise, avec des notes de chocolat et de noix. Bouche moyennement pleine à pleine avec des tanins moelleux. Finale persistante.

Cépages : Merlot, cabernet franc

CHÂTEAU LA TOUR CARNET, HAUT-MÉDOC, 4^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ, MC

95.00

Robe pourpre. Nez de mûres, prunes et myrtilles, avec de fines notes florales. Bouche moyennement pleine à pleine avec des tanins soyeux. Finale persistante.

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

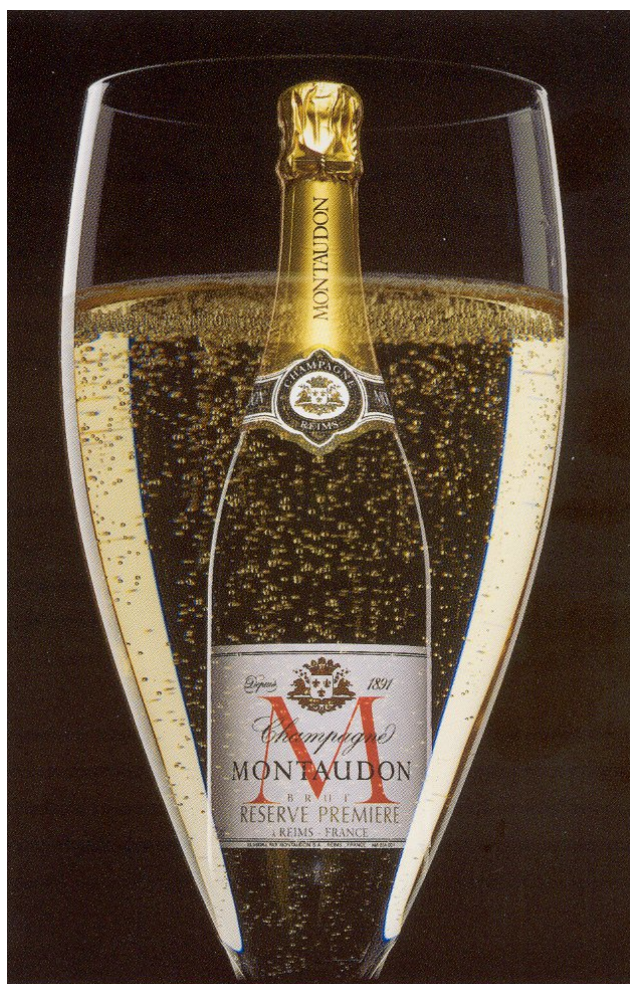
CHÂTEAU TALBOT, SAINT-JULIEN, 4^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ, MC

120.00

Robe pourpre profond. Nez délicat de cassis, de myrtilles et de mûres. Bouche pleine aux tanins présents. Finale persistante. Elevage et maturation de 14 à 16 mois en barriques neuves (50 %).

Cépages : Petit verdot, merlot, cabernet sauvignon

Champagne



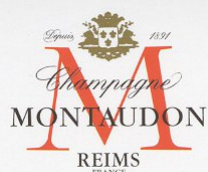
France

Bt 75 cl

**CHAMPAGNE
RÉSERVE 1ÈRE**

De teinte aux reflets
bouquet de brioche, de fruits secs et d'amende, ce cru aux fines bulles se caractérise par son caractère frais,
vif, élégant et harmonieux.

Cépages : 50 % Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25 % Pinot Meunier



**MONTAUDON BRUT
85.00**

jaunes or cuivrés et au

LA COUPE À CHOIX :

13.00

NATURE / BACCATE

PÊCHE DE VIGNE / FRAMBOISE / MURE