

Chaque année c'est la même chose !

Les copains partent à la mer et les voisins au Tessin.

Et vous ?
Et vous ?



Offrez-vous un petit air de vacances sur notre terrasse ombragée.

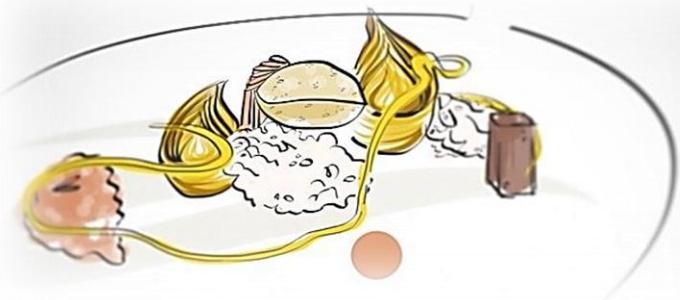
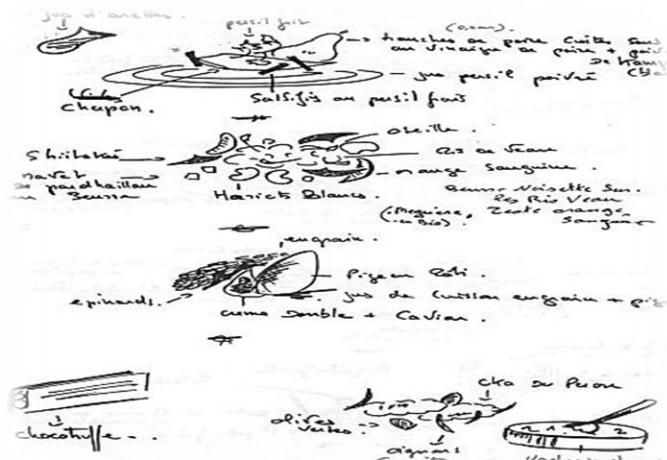
Venez déguster nos créations estivales et des spécialités aux saveurs orientales.



C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS ET PUIS DES GENS QUI LES FONT

Citation Alain Ducasse





Tartare de bœuf et saumon mariné d'Ecosse
Pesto vert aux herbes du jardin

Variation de truite de Soubey
Bisque glacée et croustilles de goujons

Gyoza Komachi Sauce Yuzu
Raviolis japonais

Beef & Gambas
Mignons de bœuf – Gambas grillés – Fritots de Roesti

Création de douceurs et gourmandises de saison

Menu complet 88

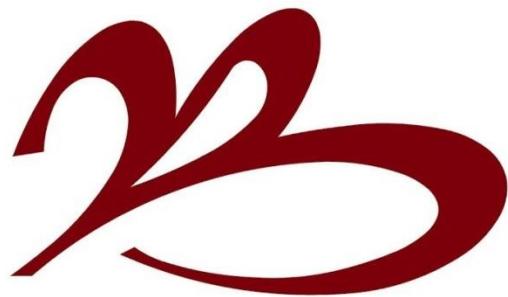
Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Les Entrées

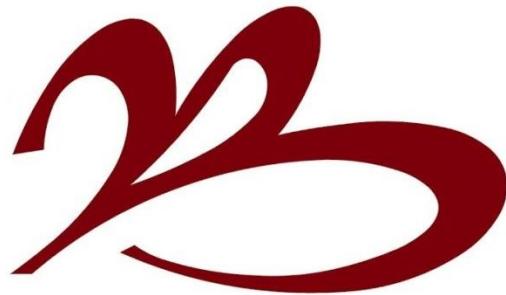
S alade feuillue des jardins de Courgenay	10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	
C hèvre frais sur fondant de poivrons à l'huile d'olive	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or	
G yoza Komachi	18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu	
S aumon d'Ecosse mariné à ma façon	26
Bouquet de salades d'été - Vinaigrette aux limettes	Portion
	Entrée 19
V ariation de truite de Soubey	20
Bisque glacée et croustilles de goujons	



SAVEURS DU MOMENT

T artare de Bœuf et Saumon d'Ecosse mariné	Portion	38
Créations et saveurs à l'idée du chef	Entrée	25
B eef & Gambas		50
Mignons de bœuf – Gambas grillés – Fritots de Roesti		
F ilets de perches du Valais au saveurs du Sud	45	
Pesto vert - Fondant de poivrons du four à l'huile d'olive		
F ilets de perches du Valais meunières	45	
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



Traditions

★★★★★ TARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti - Petits légumes		
Entrecôte « Parisien » du pays « Beurre Romano »		38
Croustilles de pomme de terre		
Médaillons de veau fermier et champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petits légumes	Dégustation	32
Friture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisses inclus 7.7 % TVA



Salade feuillue de saison	Entrée	10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	Portion	18
Chèvre frais sur fondant de poivrons à l'huile d'olive	Entrée	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or	Portion	24
<hr/>		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues crudités - sauce aigre-douce	Portion	24
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Délices chinois frits sur riz poêlé à l'Orientale		24
Sauce au Curry Madras		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Rouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue - sauce aigre-douce	Portion	24
Bami-Goreng	Portion	28
Minute de volaille à l'Indonésienne	Dégustation	24
Brochettes de crevettes Royales aux saveurs d'Orient	Entrée	18
Riz poêlé à la chinoise	Portion	38
Wok Poussarde et fruits au Curry Thaï	Riz poêlé à la chinoise	34
Wok Bœuf minute « Sichuan »	Riz poêlé à la chinoise	38

Fondue Chinoise 中国涮制菜肴 dès 2 personnes

Viandes de bœuf, veau et volaille, poissons et crevettes	
Fruits exotiques, sauces maison et garniture frits	
Notre véritable riz poêlé à la chinoise	
Par personne sans poisson	42
Par personne avec poisson	46

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA

DÉCLARATION ET PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

Viandes :	Bœuf	Suisse - Australie
	Veau	Suisse
	Volaille	Suisse – Hongrie – France

		FAO no
Poisson :	Saumon	21
	Crevette	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche
	Perche	Valais

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agent de conservateur et sans antibiotique.

En belle saison les produits maraîchers sont livrés par différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

Déclaration et Informations des allergènes

Pour toute information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Le responsable de la cuisine, Markus Mettler, vous donne volontiers les informations détaillées dont vous avez besoin sur la présence possible d'allergène dans nos plats.