

LES ENTRÉES Vorspeisen

<i>Salade verte</i>	Grüner Salat	<i>petite</i>	6.00
		<i>grande</i>	9.50
<i>Salade mêlée</i>	Gemischter Salat	<i>petite</i>	7.50
		<i>grande</i>	13.50
<i>Salade campagnarde</i> (Croûtons, lardons, tomates, gruyère)			18.50
<i>Ländlicher Salat (Croûtons, Speck, Tomaten, Käse)</i>			
<i>Salade de chèvre chaud</i> (Croustillants de chèvre chaud, œufs durs)			16.50
<i>Warmer Ziegenkäse-Salat (Ziegenkäse, Eier)</i>			
<i>Salade mêlée avec des Filets de truites du Doubs</i>			22.00
<i>Gemischter Salat mit Forellensfilets aus dem Doubs</i>			
<i>Carpaccio de bœuf</i> (Copeaux de parmesan, tomates séchées, pesto)			21.00
<i>Rindscarpaccio (getrocknete Tomaten, Parmesan, Pesto)</i>			
<i>Potage de la semaine</i>			6.50
<i>Suppe der Woche</i>			

LES POISSONS Fisch

Filets de truite du Doubs meunière, Pommes vapeur ou riz, légumes 27.00
Forellenfilet Meuniere, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse

Filets de truite du Doubs amandes, Pommes vapeur ou riz, légumes 27.50
Forellenfilet mit Mandeln, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse

Filets de perche du Chef, Pommes vapeur ou riz, légumes 31.00
Eglifilet vom Chef, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse

Truite saumonée, Pommes vapeur ou riz, légumes 29.50
Lachsforellen,, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse

Pavé de saumon à l'aneth, Pommes vapeur ou riz, légumes 29.50
Lachspavé an Anis, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse

LES VIANDES Fleisch

<i>Steak de bœuf beurre maison</i> Rindsteak an hausgemachter Butter	29.00
<i>Steak de bœuf sauce au poivre vert</i> Rindsteak an grüner Pfeffersauce	29.50
<i>Entrecôte de bœuf beurre maison</i> Rindsentrecote an hausgemachter Butter	38.50
<i>Pièce du Boucher, 300 gr Entrecôte au grill, nature ou sauce beurre ou poivre, frites</i> Stück des Metzgers 300 Gr. Rindsentrecote vom Grill Nature oder mit Butter- oder Pfeffersauce	45.50
<i>Souris d'agneau braisé</i> Lamm „Souris“ Lammhaxe	32.50
<i>Filet mignon de porc au morilles</i> Schweinsfilet mit Morcheln	38.50
<i>Filet mignon grenadin de veau, sauce morilles</i> Kalbsfilet ab Morchelsauce	44.00
<i>Jambon à l'os, frites, crudités</i> Beinschinken, Pommes frites, gemischter Salat	24.50
<i>Cordon bleu de porc</i> Cordon bleu vom Schwein	29.00
<i>Cordon bleu de veau (Tête de Moine)</i> Cordon bleu vom Kalb	44.00

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et à choix de frites, pâtes ou riz
Unsere Fleischgerichte werden von Saisongemüse und entweder Pommes frites, Teigwaren oder Reis begleitet.

Provenances des viandes:

Suisse: bœuf, porc, veau

Nouvelle Zélande: agneau

Fleischherkunft:

Schweiz: Rind, Schwein, Kalb

Neuseeland: Lamm

Végétarien

<i>Gratin Pommes de terre et Légumes</i> Gemüse- und Kartoffelgratin	21.00
<i>Tagliatelles sauce tomate, légumes</i> Tagliatelle mit Tomatensauce und Gemüse	20.00
<i>Tagliatelles sauce forestière</i> Tagliatelle an Pilzsauce	21.50
<i>Risotto aux champignons</i> Risotto mit Pilzen	21.00

Le menu Petite Gilberte Das Menü Petite Gilberte

52.00

Salade mêlée

Gemischter Salat

Entrecôte de bœuf aux morilles

Rindsentrecote mit Morcheln

Frites, pâtes ou riz, Légumes de saison

Pommes Frites, Teigwaren oder Reis, Tagesgemüse

Dessert à choix

Dessert nach Wahl

Le menu du chef Das Chef-Menü

48.50

Tartare de Boeuf au couteau

Rindstartare handgeschnitten

Jambonette de Poulet au vin jaune

Fouletschenkel an Weissweinsauce

Dessert à choix

Dessert nach Wahl

Le menu de la patronne Das Patronne-Menü

48.50

Salade de chèvre chaud (Croustillants de chèvre chaud, œufs durs)

Warmer Ziegenkäse-Salat (Ziegenkäse, Eier, Speck)

Filets de truite du Doubs meunière, légumes

Forellenfilet Meuniere, Gemüse

Pommes vapeur ou riz

Dampfkartoffeln oder Reis

Dessert à choix

Dessert nach Wahl

Sur commande (dès 2 personnes)

*Chapeau Tatar (viande de boeuf, porc, cheval, agneau, poulet),
frites, salade mêlée, 4 sauces*

38.00

*Tatarenhut (Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch, Lammfleisch und Poulet)
Pommes, gemischter Salat, 4 Saucen.*

Les Dessert Maison

<i>Fondant chocolat sauce caramel salé</i> <i>Schokoladenfondant mit Caramelsauce</i>	10.50
<i>Crème brûlée vanille bourbon</i> <i>Gebrannte Creme Bourbon-Vanille</i>	10.50
<i>Crème brûlée vanille bourbon flambée à la Damassine</i> <i>Gebrannte Creme Bourbon-Vanille mit Damassin flambiert</i>	16.50
<i>Trio de crème brûlée</i> <i>Trio gebrannte Creme</i>	10.50
<i>Vacherin maison aux fruits rouges</i> <i>Hausgemachter Vacherin mit roten Früchten</i>	10.50
<i>Salade de fruits frais</i> <i>Fruchtsalat</i>	8.50
<i>Gâteau au chocolat (avec glace vanille)</i> <i>Schokoladenkuchen (mit Vanilleglacé)</i>	4.50 (6.50)
<i>Tarte fruit (avec glace vanille)</i> <i>Fruchtkuchen (mit Vanilleglacé)</i>	4.50 (6.50)
<i>Fromage du Jura</i> <i>Käse aus dem Jura</i>	13.00
<i>Carte des Glaces</i> <i>Glacekarte</i>	<i>Voir carte</i>

