

LES ENTREES

	<i>Fr.</i>	
<i>Salade mēlée</i>	7.50	9.50
<i>Salade verte</i>	6.-	8.-
<i>Terrine de foie gras maison</i>		22.-
<i>Cocktail de crevettes à l'ananas</i>		18.-
<i>Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive</i>		22.-
<i>Salade de chèvre tiède au miel</i>		21.-
<i>Magret de canard fumé sur nid de salade et sa confiture d'oignon</i>		22.-
<i>Escalope de foie gras poêlée sur tartelette aux pommes caramélisées</i>		22.-
<i>Noix de St-Jacques à la fondue de poireaux</i>		22.-
<i>Cassoulet d'escargot gratiné au beurre maison</i>		18.-
<i>Consommé au Porto</i>		9.-

LES RISOTTOS

<i>Risotto aux crevettes géantes</i>	24.-
<i>Risotto aux bolets</i>	22.-
<i>Risotto à la crème de truffes et foie gras</i>	25.-

LES PATES FRAICHES

<i>Ravioli ricotta et épinards à la tomate</i>	20.-
<i>Ravioli ricotta de bufflonne et épinards à la crème de pistaches</i>	23.-
<i>Tagliatelle fraîches au saumon</i>	21.-
<i>Tagliatelle fraîches « Le Bourgeois »</i>	24.-
<i>Tagliatelle fraîches à la crème de truffes et foie gras poêlé</i>	25.-

LES POISSONS

<i>Filets de loup de mer beurre aux herbes</i>	35.-
<i>Crevettes à l'indienne et aux fruits exotiques</i>	34.-
<i>Filet de perches meunière « Le Bourgeois »</i>	34.-

LES VIANDES

<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	34.
<i>Pavé du filet de bœuf</i>	37.-
<i>Médailles de filet de bœuf</i>	38.-
<i>Pointe de filet de bœuf au ragoût de champignons</i>	34.-
<i>Filet mignon d'agneau au basilic</i>	34.-
<i>Escalopines de veau à la crème de citron</i>	34.-
<i>Emincé de veau aux champignons</i>	33.-
<i>Rognon de veau à la moutarde ou au poivre vert</i>	33.-
<i>Sauce Morilles</i>	9.-
<i>Sauce :</i>	
<i>Poivre Vert, Vin rouge, Champignons, Café de Paris</i>	5.-

2 PERSONNES ET PLUS

<i>Steak tartare de bœuf</i>	33.-
<i>Fondue chinoise</i>	29.-
<i>Châteaubriand à la sauce béarnaise</i>	48.-

Provenance des viandes :

Bœuf : CH Veau : Suisse Agneau : Nouvelle Zélande Volaille : CH -Hongrie

MENU

Magret de canard fumé sur salade et sa confiture d'oignon

—▲—

Escalope de foie gras poêlée sur tartelette aux pommes caramélisées

—▲—

Ravioli ricotta de bufflonne et épinards à la crème de pistaches

—▲—

Sorbet « Bourgeois »

—▲—

Cœur de filet de bœuf à la réduction

de Pinot noir de Sierre et poivre vert

Garniture au choix

—▲—

Moelleux au chocolat tiède et sa glace double crème

Fr. 94.- (sans fromage Fr. 87.-)