



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

SUGGESTIONS DU MOMENT



ASPERGES DE CAVAILLON
SAUCE HOLLANDAISE, MAYONNAISE OU VINAIGRETTE
Servies en entrée CHF 16.50
Servies en plat CHF 27.-

ASPERGES DE CAVAILLON & JAMBON CRU SAN DANIELE
SAUCE HOLLANDAISE, MAYONNAISE OU VINAIGRETTE
Servies en entrée CHF 18.50
Servies en plat CHF 29.-

LA SÉLECTION DU CAVISTE

PINOT GRIS
Les Faunes, Mistral Monnier
10cl CHF 6.20 75cl CHF 43.00

Cher Client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



POUR COMMENCER



VELOUTÉ DE PETITS POIS AU CERFEUIL

Crème of garden peas flavoured with chervil

CHF 12.-

L'ŒUF BIO « BENEDICT » FAÇON PIED DE COCHON

Locally farmed poached egg, green asparagus, crispy bacon and Hollandaise sauce

CHF 16.-

OS A MOELLE À LA FLEUR DE SEL

Roast bone marrow

CHF 16.-

SALADE PRINTANIÈRE AUX POINTES D'ASPERGES VERTES ET COPEAUX DE PARMESAN

Spring salad of asparagus tips and parmesan shavings

CHF 14.-

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

Pain grillé, beurre et pickles
Selection of air-dried hams and sausages

CHF 19.-

ESCARGOTS DU MONT D'OR* DE CHEZ M. FIVAZ À VALLORBE

Roasted snails in a herb and garlic butter

6 pièces CHF 16.50

12 pièces CHF 33.--

SALADE DE CHEVRE CHAUD, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX

Honey roast goats' cheese salad with walnut dressing

CHF 14.50

CHF 29.-



LES SPÉCIALITÉS



LE FAMEUX

PIED DE COCHON CROUSTILLANT SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Puère et pointes d'asperges

Crispy stuffed pig's trotter, green asparagus and mashed potatoes

CHF 38.-

RIBS À LA TEXANE

Ribs marinés au miel et sauce BBQ

Barbeque style sticky ribs, chips and green salad

CHF 26.-

BURGER PIED DE COCH'

Épaule de porc de Jussy fondante aux épices

BBQ, jalapeños, cheddar

Pork shoulder slow cooked for 12 hours served with melted cheddar cheese and spicy jalapenos

CHF 29.-

LA CÔTE DE COCHON DE JUSSY

CHARCUTIÈRE

cuite à basse température, pommes nouvelles

300g locally farmed pork chop mustard and gherkin sauce, spring vegetables

CHF 36.-

PETITE CHOUCROUTE

Lard fumé, longeole IGP, saucisse de vienne

Sauerkraut served with smoked bacon, Vienna and Swiss sausages

CHF 25.50

Provenance des viandes : bœuf CH / volaille CH-F porc CH Provenance des poissons : Aiglefin : Atlantique



LES PLATS PRINCIPAUX



POULET DES LANDES RÔTI

Tartare de tomates au thym frais et vinaigre de cabernet sauvignon, pommes nouvelles rissolées
Tender chicken breast, tomato tartare and seasonal vegetables

CHF 31.-

LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Pommes frites maison et pain grillé
Beef tartar, home-made chips and toast

CHF 35.-

LE FISH AND CHIPS "LONDON STYLE"

Aiglefin frit, frites et purée de petit pois
Freshly battered haddock and chips.

CHF 29.-

ENTRECÔTE, BEURRE COLBERT

Pommes frites maison, légumes du moment
Sirloin steak, herb butter, homemade chips and vegetables

CHF 36.-

RIS DE VEAU AUX MORILLES

Asperges et pommes nature
Veal Sweetbreads with morel mushrooms, asparagus and steamed potatoes

CHF 39.-



LES DOUCEURS MAISON



CAFÉ GOURMAND

Your coffee choice served with a petits fours selection

CHF 12.-

TARTE FINES AUX POMMES

Glace caramel au beurre salé

Apple tart served with salted butter caramel ice cream

CHF 15.50

FONDANT AU CHOCOLAT COULANT, GLACE VANILLE

Warm Swiss chocolate cake served with vanilla ice cream

CHF 15.-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Vanilla creme brulee

CHF 12.-

LA CRÈME DE GRUYÈRES

Meringue, glace fraise et vanille

Swiss double cream served with crunchy meringue and strawberries and vanilla ice cream

CHF 15.-

LE VIEUX GRUYÈRE DE 24 MOIS

AFFINÉ AU JAUNPASS

Swiss Gruyere cheese ages for 24 months

CHF 14.-

PANACOTTA AUX FRAISES ET BASILIC

Strawberry and basil pannacotta

CHF 12.-



LES DESSERTS GLACÉS



LES COUPES GLACÉES*

CAFÉ GLACÉ CHF 13.-
Glace café, café, chantilly

COUPE DANEMARK CHF 13.-
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

COUPE VIEILLE VILLE CHF 13.-
Sorbet chocolat, glace vanille et fraise, chantilly et meringue

LES GLACES* & SORBETS*

LA BOULE CHF 4.-
Your choice of 1 scoop of ice cream
Vanille, fraise, café, caramel au beurre salé
Vanilla, strawberry, coffee, salted caramel
Chocolat, poire, citron, abricot
Chocolate, pear, lemon, apricot

CRÈME CHANTILLY La portion CHF 2.-

CRÈME DE LA GRUYÈRE La portion CHF 4.-

SAUCE CHOCOLAT MAISON La portion CHF 2.50

LES SORBETS ARROSÉS*

CITRON & 4CL VODKA CHF 14.-

CITRON & 4CL LIMONCELLO CHF 14.-

POIRE & 4CL POIRE WILLIAMS CHF 14.-

VANILLE & 4CL WHISKY CHF 14.-

ABRICOT & 4CL ABRICOT CHF 14.-

LES MILKSHAKES*

PARFUMS DIVERS CHF 8.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

TV/A 8.1% incluse / 20 mars 2024

