

CARTE ESTIVALE



LES ENTREES

SALADE VERTE

7.80

SALADE MÊLEE

9.50

LA TARTINE DU SUD (2 pains)

Pain Toasté, aubergine, poivrons, tomates, persil, ail

NOUVEAU

15.50

TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA DU VAL DE TRAVERS (FAM. STHAELI)

Pesto Maison basilic, ail, huile d'olives

PRODUITS
LOCAUX

22.50

SALADE DE CREVETTES (PER) MAISON, Sauce Thaï

Choux Chinois, Julienne de Carottes et Céleris, Tomates Cherry, Champignons chinois

FAIT
MAISON

23.50

CARPACCIO DE BOEUF (CH)

Rucola, Copeaux de Grana-Padano, Huile de Noisettes et Pignons de Pins

25.50

PLANCHETTE MIXTE

(Divers viandes froides et Gruyère)

29.50

LES METS AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS

PRODUITS
LOCAUX

Fondue « La Bien Aimée » Thierry Piller, La Brévine



FONDUE MOITIE-MOITIE

26.00 pp

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS D'ICI

Pain Toasté

29.50

POTAGE FROID MAISON

GASPACHO AUX FRAISES,

TOMATES CHERRY, MENTHE, FOMAGE DE CHEVRE FRAIS

11.50

VEGETARIEN

RIZ PARFUME LEGUMES FRAIS ET STEAK VEGETALE POËLE

Sauce du Moment

29.50

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Base sauce à salade

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

Origine de la farine des Pains et Viennoiseries :

Pain blanc et noir Farine origines de Suisse

Viennoiseries et Croissants origines de la farine France

HÔTEL RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

DE LA TERRE (180-210gr)



Mets Préparés en Cuisson Lente Sous-Vide (12 à 14 heures)

FAIT MAISON

- **SPARE-RIBES DE PORC EN CUISSON LENTE (CH)** 36.50
CHUTNEY MANGUE-GINGEMBRE

Fresh

SUPRÊME DE POULET ESTIVAL RAFRAICHISSANT (CH) Met servis froid 33.50
Blanc de poulet au curry au four, Melon, Pastèque, Tomates Cherry, Sauce Mango

ENTRECÔTE DE CHEVAL POEELE (UE) 34.50

FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH) 36.50

TAGLIATTA DE BŒUF 160gr (CH) 37.50
Entrecôte de Bœuf émincée, Rucola, Grana Padano, Tomates Cherry, Pignons de pins

NOUVEAU

L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL 39.50
Coriandre, Menthe, Citronnelle, Pain Rustique Grillé, Beurre

Les Sauces Maison et Beurre à Choix :

- * Beurre Piquant 3.50
- Sauce aux Echalotes 5.50
- Sauce aux Morilles 8.50

D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

CREVETTES (8 pces, décortiquées) SAUTEES (Pérou) AU BASILIC THAÏ ET CURRY (épicé !) 37.50
Riz parfumé et Légumes

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE 36.50
Sauce Tartare *

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelles ou Riz Basmati et Légumes Frais du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Certaines base de sauce

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