

Du 1^{er} Décembre 2022 à fin Mars 2023

Pour l'Apéritif

Flammekueche Apéro traditionnelle (15mn d'attente) 14.50
(Fine tarte aux lardons, dés de jambon, oignons et crème)

Flammekueche Apéro de la bergerie (15mn d'attente) 16.50
(Fine tarte au chèvre chaud, oignons, tomates, crème et thym)

Nos Potages Maison

Velouté de courge et patates douces au curcuma et cumin 8.50

Crème de châtaignes aux bolets 9.50

Nos Mets aux Morilles

Jambon (CH 160gr) Roesti Maison sauce morilles, salade mêlée 36.50

Roesti Maison sauce morilles, salade mêlée 32.00

Pâtes sauce morilles, salade mêlée 31.00

Feuilletés Maison sauce morilles, riz basmati, salade mêlée 33.00

Croûte sauce morilles, salade mêlée 31.00



Nos Flammekueches et Notre Plat Végétarien

<i>Flammekueche traditionnelle, salade mêlée</i> <i>(Fine tarte aux lardons, dés de jambon, oignons et crème)</i>	19.50
<i>Flammekueche de la bergerie, salade mêlée</i> <i>(Fine tarte au chèvre chaud, oignons, tomates, crème et thym)</i>	21.50
<i>Dahl de lentilles vertes et tomates au lait de coco, riz basmati, salade mêlée</i>	23.00

Nos Mets au Fromage

<i>Roesti Raclette au fromage Poivre Vert, salade mêlée</i>	26.00
<i>Tomme chaude sur Roesti Maison, salade mêlée</i>	21.00
<i>Chèvre chaud au miel sur Roesti Maison, salade mêlée</i>	23.00
<i>Fondue fromage traditionnelle (200g/pers)</i> <i>(Gruyère salé, gruyère mi salé et tomme de l'Auberson, Fromagerie Tyrode à l'Auberson)</i>	22.50
<i>Fondue fromage à la crème fouettée (200g/pers)</i> <i>(Gruyère salé, gruyère mi salé et tomme de l'Auberson, Fromagerie Tyrode à l'Auberson)</i>	24.00
<i>Fondue fromage au Mauler (200g/pers)</i> <i>(Gruyère salé, gruyère mi salé et tomme de l'Auberson, Fromagerie Tyrode à l'Auberson)</i>	28.50
<i>Fondue fromage de Chèvre et Brebis (200gr/pers)</i> <i>(Tommette de Chèvre de Dallenwil et Tomme Mi Brebis et Mi Chèvre du Pays Basque, Fromagerie Sterchi)</i>	32.50



Nos Viandes

Filet de bœuf (CH 200gr) cuit en croûte de sel, salade mêlée 42.00

Le filet de bœuf sera bel et bien cuit dans sa croûte de sel mais il ne vous sera pas présenté à table

Steak de cheval (CH//FR//ESP 200g), salade mêlée 29.00

Sauce Morilles 10.50 ou Beurre Maison à choix 4.00

Ail, Café de Paris, Poivre vert ou Marchand de vin

Cordon bleu de porc Suisse Maison et son jus brun, salade mêlée 28.00

Garniture à choix : Roesti Maison, frites, riz basmati ou pâtes et légumes du jour

Bœuf Bourguignon Suisse Maison, pâtes, salade mêlée 30.00

Jambon (CH 160gr) Roesti Maison, salade mêlée 26.00

Ossobuco de Veau Suisse Maison à la Milanaise, pâtes, salade mêlée 36.00

Fondue Bacchus, salade mêlée

Minimum 2 personnes

Sauces Maison
à volonté
Pommes frites

Au Filet de bœuf (CH 200g) 42.00

Au cheval (CH // FR // ESP 200g) 29.00

Aux deux viandes (CH 200g) 35.50

Supplément par 100g de viande : Filet de Bœuf 12.00 Cheval 9.00 Duo 10.50

Nos Plats Enfants

Pâtes aux dés de jambon et à la sauce tomate Maison 11.00

Jambon froid (CH), frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison 11.00

Petit steak de cheval (CH//FR//ESP 120g) 15.50

frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison et légumes

Petit filet de bœuf (CH 120g) 22.50

frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison et légumes

Assiette de frites 8.00

Panier de frites 5.00

Supplément de légumes du jour 3.00

Pour vos enfants mais aussi pour les adultes « petits mangeurs »,

nous pouvons préparer la majeure partie de nos plats

en plus petite quantité. N'hésitez pas à nous le demander.

(Prix du plat divisé par 2, majoré de 5Fs)

Et parce que nous prenons soin de vous proposer des quantités réduites,

nous vous demandons de choisir

UN PLAT ou UN PLUS PETIT PLAT PAR PERSONNE.

NOUS N'ACCEPTONS PAS DE REALISER UN PLAT PRINCIPAL POUR DEUX.