

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Nos entrées du Moments

La Planchette du Patron		36.00
Foie gras de canard-Pâté en croûte de chez Riesco-jambon cru du Pays		
La terrine de Foie gras de Canard mi-cuit	50grammes	22.00
Le Pâté en croûte de chez Riesco aux Noisettes et ses pickles		18.00
La Soupe de Poissons et accompagnements		18.00
Le Saumon fumé servi comme un Paris-Brest		22.00
Avec sa crème au fromage frais à l'Aneth		
Le Ceviche de Thon à l'infusion fruits de la passion	50grammes	24.00
Les six Huitres Gillardeau n°3 selon arrivage et disponibilité		28.00
Les six escargots au beurre maison		14.00
Les douze escargots au beurre maison		28.00
La Salade mêlée		9.50

Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de bœuf	90 grammes	15.00
	180 grammes	30.00
Le Croustillant de Poitrine de porc confite au tandoori		34.00
La Bouillabaisse à notre façon (filets de poissons selon arrivage)		44.00
La Choucroute aux Poissons (filets de poissons selon arrivage)		44.00
La Souris d'agneau confite		30.00
L'Entrecôte de Bœuf de la Boucherie Léo Vouilloz 220grammes		34.00
Les Atriaux de la Boucherie Riesco sur choucroute		28.00
La Choucroute garnie aux viandes		36.00
La Portion de frites maison		6.00
La Polenta crémeuse aux herbes de Provence		6.00
La Portion de Riz Basmati		5.00
Les légumes du moment		5.00
La sauce Café de Paris émulsionnée		5.00
La Sauce morilles		7.00

Origine des viandes Bœuf : Suisse -Veau : Suisse Volaille : France – Suisse Agneau ;N-zélande

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage