

POUR L'APERITIF

Assiette de nachos gratinés au four avec bacon, poivron, sauce cheddar Baked nachos, bacon, pepper, cheddar	12.-
---	------

Planchette de charcuterie et fromages Mixed platter of cold cuts and cheese	28.-
---	------

Saucisse sèche Dry sausage	12.-
--------------------------------------	------

ENTREES/PLATS

Salade composée Crudités, croutons, bacon, œuf, parmesan, graines Composed salad with Raw vegetables, croutons, bacon, egg, parmesan, seeds Entrée/Plat	10-/16.-
---	----------

Salade verte Green salad Entrée/Plat	6.-/10.-
---	----------

Tartare de saumon au naturel, toasts et bouquet de salade Natural salmon tartare, toast, salad Entrée/Plat	16./26.-
---	----------

PLATS

Roast Beef (150g), sauce tartare, frites et salade Roast Beef (150g), tartar sauce, fries and salad	26.-
---	------

Fish and Chips (200g), sauce tartare, frites et salade Fish and Chips (200g), tartar sauce, fries and salad	25.-
---	------

BURGERS

CLASSIC CHEESE Steak de bœuf, cheddar, tomates, oignons, laitue, ketchup, moutarde, mayonnaise Beef steak, cheddar, tomato, onion, lettuce, ketchup, mustard, mayonnaise	22.-
--	------

BACON AND CHEESE Steak de bœuf, cheddar, bacon, tomates, oignons, laitue, Sauce BBQ, mayonnaise Beef steak, cheddar, bacon, tomato, onion, lettuce, BBQ sauce, mayonnaise	25.-
---	------

VEGAN BURGER (Pain sans gluten et sans lactose) Steak de pois chiche et lentille de corail, guacamole, sauce yogourt de soja, tomates, concombres, laitue, pousses de soja Chickpea steak and coral lentil, guacamole, soy yogurt sauce, tomato, cucumber, lettuce, soy sprouts	26.-
---	------

CAESAR BURGER Filet de poulet pané, parmesan, jambon cru, tomates, laitue, sauce Caesar, mayonnaise Breaded chicken fillet, parmesan, raw ham, tomato, lettuce, Caesar sauce and mayonnaise	27.-
---	------

GOAT BURGER Bacon, chèvre de Toscane, miel, tomates, oignons, sauce BBQ, épinards frais Bacon, Tuscan goat cheese, honey, tomatoes, onions, BBQ sauce, fresh spinach	27.-
--	------

L'ALPIN Steak de bœuf, jambon cru, cornichons, oignons rouges, raclette affinée, moutarde, ketchup, roquette Beef steak, raw ham, pickle, aged raclette, rocket, mustard, ketchup	27.-
---	------

BURGER DU MOIS N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel Do not hesitate to ask our staff	
---	--

AJOUTEZ UN DEUXIEME STEAK DE BŒUF + FROMAGE Extra beefsteak + CHEESE	10.-
--	------

DESSERTS

Café liégeois Boule de glace café, café chaud, crème chantilly et amandes Liège coffee Scoop of coffee, coffee, whipped cream and almonds	7.-
--	-----

Fondant au chocolat et glace vanille (<i>minimum 15 min</i>) Hot chocolate fondant and vanilla ice cream	12.-
--	------

Assiette de fromage de la Maison Sterchi (quatre fromage) Local Cheese plate from « Maison Sterchi »	14.-
--	------

GLACES ARTISANALES

Nos « glaces de la ferme » sont produites à Brot-Plamboz, famille Ducommun

Vanille/Chocolat/Café/Stracciatella/Caramel beurre salé/Yogourt/Baileys/Cannelle Vanilla/Chocolate/Coffee/Stracciatella/Salted butter caramel/Yogourt/Baileys/Cinnamon La boule	4.-
---	-----

SORBETS Citron/Gentiane/Fruits rouges/Cassis Lemon/Gentian/Red fruit/Blackcurrant La boule	4.-
--	-----

ARROSEES

2.- la boule au parfum de votre choix + un alcool de votre choix, consultez notre carte des boissons

TPR
Les spectacles à l'Heure Bleue et à Beau-Site,
toute la saison sur www.tpr.ch

*Si vous êtes allergiques à certains produits, adressez-vous au personnel pour lui communiquer vos besoins particuliers.

*Tous nos repas sont préparés de façon artisanale et se composent de produits de haute qualité provenant de fournisseurs principalement locaux.

*Tous les Burgers sont servis avec des frites ou de la salade et sont aussi disponibles avec du pain sans gluten.

*Notre viande est 100 % pur bœuf, sans conservateurs ni agent de texture.

*Bœuf/porc : Suisse, Boucherie Bilat . Viande séchée. Poisson: Norvège. Fromage : Maison Sterchi sauf cheddar. Pain : Boulangerie F.Kolly. Pain burger : Confiserie Beschle. Pain sans gluten : Aux grains de folies. Poulet : France