LES ENTREES EN SCENE Entrée/Plat

Soupe ou Gaspacho du jour 10/16.-
Vegetable soup or gazpacho of the day

Salade et jeunes pousses avec crudités, graines torréfiées et vinaigrette au balsamique 8/13.-
Mix green leaves and raw vegetable with toasted seeds and balsamic vinaigrette

Salade gourmande avec jambon sec, noix, tomates, parmesan, figues, roquettes, crudités, sauce vinaigrette au miel 16/28.-
Gourmet salad with cured ham, wall, tomatoes, parmesan, figs, arugula, raw vegetables, honey vinaigrette dressing

Brochette de poulet croustillantes avec salade de chou, carottes et sauce yakisoba 16/28.-
Crispy chicken skewers with coleslaw and carrots salad, Yakisoba sauce

Os à moelle, oignons confits, toasts *(min. 20minutes)* 12/20.-
Bone marrow, onion confit, and toasts *(min. 20 minutes)*

LES PIECES PRINCIPALES

***Risotto aux noix de st Jacques et gambas, brunoise de courgettes et tomates en réduction safranée** 36.-
Risotto with scallops and prawns, brunoise of zucchini and tomatoes in saffron reduction

***Filet de Dorade Royale poêlée en sauce Meunière, servi avec polenta crémeuse et légumes** 32.-
Sea bream filet with lemon and tarragon sauce served with potatoes puree and winter vegetables

***Ballotine de poulet en croûte de sésame farcie à la coppa maison et au gruyère, sauce aux bolets, polenta crémeuse et légumes** 38.-
Sesame-crusted chicken ballotine stuffed with homemade coppa and gruyere cheese, boletus sauce, creamy polenta and vegetables

Polenta crémeuse au parmesan avec légumes en persillade et chips de parmesan, sauce aux bolets 28.-
Creamy Parmesan Polenta with Parsley Vegetables and Parmesan Crisps, mushroom sauce

***disponible uniquement le soir**

BURGERS SHOWS

CLASSIC CHEESE
Steak haché de bœuf, cheddar, cornichons , oignons rouges, ketchup, moutarde, mayonnaise, batavia 22.-
Beef steak, cheddar, pickles, onion, ketchup, mustard, mayonnaise, batavia salad

BACON AND CHEESE
Steak haché de bœuf, cheddar, bacon, tomates, oignons rouges, sauce BBQ, mayonnaise, batavia 25.-
Beef steak, cheddar, bacon, tomato, onion, BBQ sauce, mayonnaise, batavia salad

VEGGIE BURGER
Steak de falafel
Version classic cheese ou version spicy chicken 25.-
Homemade Falafel steak in classic cheese or spicy version

SPICY CHICKEN
Filet de poulet croustillant, champignons, poivrons confits, cheddar, sauce sambal oelek, ketchup, batavia 27.-
Crispy Chicken Fillet, mashrooms, Peppers confit, Cheddar Sweet and Sour Sauce with Sambal Oelek, Ketchup, batavia

ITALIAN
Steak de bœuf, coppa, scamorza fumée, tomate, mayonnaise au basilic, ketchup et roquette 28.-
Beef steak, coppa, smoked scamorza, fresh tomatoes, basil mayonnaise and rucola

LE MONTAGNARD
Steak de bœuf, bacon, oignons caramélisés, raclette fumée, moutarde, sauce BBQ, roquette 28.-
Beef Steak, bacon, caramelized onions, smoked raclette, fruit mustard, BBQ sauce, arugula

BURGER DU MOIS
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel
Burger of the month. Do not hesitate to ask our staff

Ajoutez un double steak et fromage + 10 CHF
Double fromage + 2 CHF
Pain sans gluten et sans lactose + 1 CHF
Avec frites de pommes de terre douce + 2 CHF
Avec frites et salade + 4 CHF
Avec frites de pommes de terre douces et salade + 6 CHF

L'APRÈS-SPECTACLE SUCRÉ

Mousse au chocolat praliné 13.-
Praline chocolate mousse

Crème brûlée à la fève Tonka 12.-
Tonka Crème brûlée

Tartelette au citron déstructurée 13.-
Lemon Pastry

Fondant au chocolat et glace vanille (*minimum 15 min)* 14.-
Hot chocolate fondant and vanilla ice cream

Tiramisu au café et Amaretto 12.-
Original Tiramisu with coffee and Amaretto

Café ou thé Gourmand 17.-
trois mignardises et glace au choix
three small version of our dessert and a scoop of ice cream

Les coupes glacées : Café Liégeois ou Dame blanche 12.-
Ice cream sundae

L'APRÈS-SPECTACLE GLACÉ

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

GLACE: Vanille/Café/Stracciatella
Caramel beurre salé/Cannelle/Chocolat
Vanilla/Coffee/Stracciatella/Salty caramel
Cinnamon/Dark Chocolate
SORBET: Citron/Fruits rouges
Lemon/Red fruit
La boule, the scoop 4,5.-

Une petite faim ??
N'oubliez pas de consulter notre carte de Tapas

*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, des frites de pomme de terre douce ou de la salade et sont aussi disponibles avec du pain sans gluten
*Notre viande est 100 % pur bœuf et 100% Suisse, sans conservateurs ni agent de texture de la boucherie P.Bilat
*Bœuf/Charcuterie : Suisse et UE. Poulet : UE Poisson: Mer du Nord Fromage : Maison Sterchi et autre. Pain : Boulangerie Du pain ô chocolat. Pain burger :Fournil de Pierre