

***** NOS MENUS POUR VOS SORTIES DE GROUPE *****

Vous êtes un groupe de plus de 15 personnes et vous cherchez un lieu pour votre repas. Nous sommes très heureux de vous présenter nos différents menus.

Merci de sélectionner un seul et unique menu (avec plusieurs options possibles). Nous restons à votre disposition pour toute demande de modification. N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques, allergies, régime... Nous vous demandons de réserver au minimum une semaine à l'avance. Le nombre de personnes indiqué 48 heures avant l'évènement est pris en compte pour la facturation.

Merci d'avoir choisi notre restaurant, nous nous réjouissons de vous recevoir

MENU CLASSIC DU MIDI entrée, plat et dessert, 33 CHF
(Option végétarienne 30 CHF)

***** ENTREE *****

(Deux choix possible)

Velouté ou gaspacho du jour

ou

Salade du jour

***** PLAT *****

(Deux options possibles : Poisson et végétarien ou viande et végétarien)

Filet de poulet grillé, sauce au parmesan, avec pommes de terre grenaille et légumes en persillade

ou

Parmigiana d'aubergine avec sauce tomate, basilic frais et parmesan

ou

Filet de lieu noir, sauce au chasselas avec crème de pomme de terre à l'absinthe et carottes glacées au miel

***** DESSERT *****

(Une seule option possible)

Dame blanche ou mousse au chocolat ou salade de fruits frais

***** MENU BURGER ARTISANAUX 30 CHF *****

***** ENTREE *****

Salade verte

***** BURGER *****

Au choix, servi avec des frites ou salade ou frites de pommes de terre douces

Possible avec un filet de poulet croustillant à la place du steak de boeuf

CLASSIC CHEESE

Steak haché de bœuf, cheddar, cornichons, oignons rouges, ketchup, moutarde, mayonnaise, batavia

ou

BACON AND CHEESE

Steak haché de bœuf, cheddar, bacon, tomates, oignons rouges, sauce BBQ, mayonnaise, batavia

ou

VEGGIE BURGER

Steak de falafel, cheddar, cornichons, oignons rouges, ketchup, moutarde, mayonnaise, batavia

ou

LE MONTAGNARD

Steak haché de bœuf, bacon, oignons caramélisés, raclette fumée, moutarde, sauce BBQ, roquette

***** DESSERT *****

(Deux options possibles)

Mousse au chocolat ou crémeux citron

MENU GOURMAND entrée, plat et dessert, 45 CHF (Option végétarienne 38 CHF)

***** ENTREE *****

(Deux options possibles)

Assiette de charcuterie maison

ou

Calamars frits, sauce ginger twist

ou

Salade gourmande (figues, tomates et parmesan)

***** PLAT *****

(Deux options possibles : Poisson et végétarien ou viande et végétarien)

Filet de cabillaud, sauce au chasselas crème de pomme de terre et carotte

ou

Tranche de porc fondante, sauce aux fruits rouges, crème de petit pois et pomme de terre au romarin

ou

Lasagnes végétariennes aux champignons et gruyère

***** DESSERT *****

(Une seule option possible)

Tiramisu ou tartelette au citron déstructurée

MENU FIN GOURMET entrée, plat et dessert, 65 CHF
(Option végétarienne 57 CHF)

Disponible pour les groupes de moins de 40 personnes

***** ENTREE *****

(Deux options possibles)

Assiette de charcuterie maison et fromage de la maison Sterchi

ou

Fritto Misto (calamar, gambas, daurade)

ou

Assiette de falafel, houmous, pain pita et bouquet de salade

***** PLAT *****

(Deux options possibles : Poisson et végétarien ou viande et végétarien)

Filet de bar en croute de pomme de terre avec ratatouille et roquette

ou

Pavé de bœuf sauce marchand de vin, polenta crémeuse et légumes en persillade

ou

Polenta crémeuse au parmesan, sauce forestière aux morilles, légumes de saison et parmesan

***** DESSERT *****

Café ou thé gourmand