








CÔTÉ FRAÎCHEUR

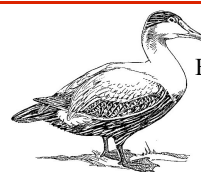
	ENTRÉE
SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-
SALADE GOURMANDE	18.-
Foie gras de canard au torchon, œuf mollet, lardons	
GRANDE SALADE BHV 	PLAT 29.-
Salade de filet de poulet grillé, œuf mollet, tomate et avocat	
ŒUFS MIMOSA MAYO NOIRE À LA TRUFFE	15.-
TOMATES À L'ANCIENNE ET BURRATA 	18.-
Sauce vierge, pignons et huile d'olive au basilic	
SOUPE FROIDE DE PETITS POIS 	15.-
Feta et graines	

PLAISIRS DE BRASSERIE À PARTAGER OU PAS

HUÎTRES FINES DE CLAIRES
6 pièces = 18.- uniquement le soir
ESCARGOTS GRATINÉS
Demi-douzaine 14.- Douzaine 25.-
OS À MOËLLE GRATINÉS, TOASTS
19.-
FLAMMENKÜCHE ALSACIENNE XL
26.-
ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO
Demi 19.- Grande 28.-

LES CLASSIQUES DU CHEF EN ENTRÉE

	ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON , chutney aux fruits, brioche maison	24.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , mangues rôties, brioche maison (uniquement le soir)	24.-
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET MANGUE , sauce vierge et perles de yuzu 	21.-
ŒUF CROUSTILLANT DU CHEF , crème de petits pois et feta 	19.-
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU & BURRATINA , parmesan, huile d'olive aromatisée à la truffe 	24.-
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT , crème fraîche acidulée au citron vert et sauce vierge 	21.-



Toutes ces entrées sont également disponibles en version plat +12.-

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

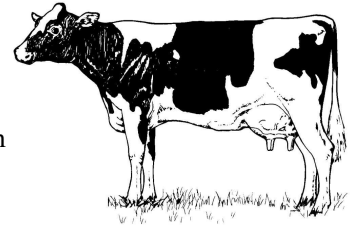
FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV	61.-
Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	
L'ASSIETTE DU CHEF : CÔTE DE VEAU GRILLÉE FAÇON TATAKI SAUCE CHIMICHURRI	48.-
Pommes de terre nouvelles grillées et tomates confites 	
LA PLANCHE DU CHEF : ENTRECÔTE DE CHEVAL GRILLÉ ET SON OS À MÔELLE 	42.-
Sauce Béarnaise, pommes frites fraîches et légumes	Version avec filet de bœuf +7.-
BALLOTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX MORILLES 	39.-
Purée de pommes de terre et son jus réduit, légumes	
ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS AUX MORILLES 	41.-
Purée de pommes de terre au sel fumé et carottes fanes	
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ	38.-
Steak de bœuf, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches	
FILET MIGON DE PORC FAÇON VITELLO TONNATO 	36.-
Pommes de terre nouvelles grillées et salade verte	
TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES	37.-
Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts	Version truffes noires +7.-



NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison
Salade verte servie en entrée
49.-



SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes fanes glacés

42.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE 38.-
Pommes frites fraîches et légumes de saison

NOIX DE SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE 41.-
Purée de pommes de terre au sel fumée 

TATAKI CROUSTILLANT DE SAUMON, SÉSAME ET SOJA  39.-
Riz safrané à la grenade, mangues rôties

PÂTES & PLAT ÉGÉTARIENS

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSES DE POULET ET MORILLES 24.- 35.-

RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES, ŒUF PARFAIT  18 32.-
Tuile de parmesan, crème acidulée

GNOCCHIS CROUSTILLANTS & BURRATA, CRÈME À LA SAUGE   31.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE LA BHV • RIZ SAFRANÉ
- POMMES DE TERRE NOUVELLES

SAUCES CHAUDES : • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
• MARSALA • BÉARNAISE • MORILLES À LA CRÈME 12.-

SAUCES FROIDES : • BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE BURGER
5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Une équipe dévouée, composée de 15 personnes tous à 100%. Dont 12 personnes diplômées et d'école hôtelière

Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts
Prix nets en TTC – Service compris