



La Carte

# Brasserie Hôtel de Ville



### MENU BHV BISTROT

(1 entrée 82.-) (2 entrées 95.-) (3 entrées 102.-)

MISE EN BOUCHE

\*\*\*

SALADE GOURMANDE DES FÊTES

Foie gras, saumon fumé et ses blinis à la crème, œuf de caille

ou

CARPACCIO DE CERF

Filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan

ou

ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS

Crème de panais et noisettes grillées

\*\*\*

BALLOTINE DE POULARDE CROUSTILLANTE AUX LANGOUSTINES

Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, carottes fanes glacées

ou

SOURIS DE COCHON AUX ÉPICES DE NOËL

Purée de pommes de terre à la truffe

ou

FILETS DE PERCHE, SAUCE AU VIN JAUNE DU JURA

Pommes frites fraîches et légumes de saison

\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE DE TÊTE DE MOINE

\*\*\*

DESSERT au choix à la carte ou Café gourmand (+3.90.-)

### MENU BHV ÉPICURIEN

(1 entrée 94.-) (2 entrées 106.-) (3 entrées 118.-)

MISE EN BOUCHE

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD

Au torchon, chutney de fruits, coulis à la mangue

ou

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU

Filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan

ou

RAVIOLES à la fine farce de truffes blanches

\*\*\*

FILET DE BŒUF AUX MORILLES

Pommes frites fraîches et légumes

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre, carotte fane

ou

DUO SAUMON GRILLÉ ET FOIE GRAS POËLÉ

Purée de pommes de terre au sel fumé, légumes de saison

\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE DE TÊTE DE MOINE

\*\*\*

DESSERT au choix à la carte ou Café gourmand (+3.90.-)

### FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DEL AMAISON STERCHI

15.-

TARTINE CHAUDE DE TÊTE DE MOINE  
OIGNONS CARAMÉLISÉS ET SALADE VERTE

14.-

### MENU ENFANT

18.-

HACHÉ DE BŒUF ET POMMES  
FRITES FRAÎCHES

OU

TAGLIATELLES CARBONARA

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ASSIETTE SEULE 15.-

### LES DESSERTS

L'EMBLÉMATIQUE PARIS-BREST DE LA BHV, mousse légère praliné, caramel au beurre salé et noisettes grillées	14.-
TIRAMISU DE NOTRE PATÎSSIERE, saveur pistache, arrosé de café en salle	14.-
OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON flambée en salle à la fine de Cognac	14.-
TARTE POIRE CHOCOLAT, glace fleur de lait	14.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille et crème chantilly	13.-
LA TRADITIONNELLE TARTE TATIN glace vanille et caramel au beurre salé	13.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly	13.-
MOELLEUX PISTACHE CHOCOLAT, glace coco et crème chantilly	14.-
CRÈME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon	Nature 10.-
	Flambée à l'absinthe 12.-
PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE	12.-
CARPACCIO D'ANANAS crumble et glace vanille	12.-
BABA AU RHUM ET SA BOUTEILLE DE RHUM	15.-
CAFÉ GOURMAND : café, thé ou infusion compris	18.-
GLACE FRAISE MARBRÉE ARROSÉE DE CHAMPAGNE EN SALLE	16.-
SPHÈRE CHOCOLAT À LA FEUILLE D'OR, griottes et glace amarena, chocolat chaud versé en salle	22.-
GLACES : Absinthe, Amarena aux griottes & marbrage sirop de cerises, Caramel beurre salé, Chocolat grand-cru fleur de sel, Cookies & Crème, Double crème meringue, Espresso, Fraise & Crème marbrée, Marron, Noix de Coco, Pistache à l'ancienne, Vanille	4.-
SORBETS : Abricot du Valais, Banane, Citron, Framboise, Mangue, Poire du Valais	Supplément Chantilly 3.-
	4.-
SORBETS ET ALCOOL EN TROMPE L'OEIL : Abricot/Abricotine ou Poire/Williamine ou Citron/Lemoncello	16.-