

CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE
SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-
SALADE BRASSERIE Mesclun, Œuf mollet, lardons, croûtons	14.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Pané sur toasts baguette, salade de jeunes pousses.	15.-
DUO DU TERROIR Pâté en croûte au foie gras et terrine de campagne	16.-

PLAISIRS DE BRASSERIE

HUÎTRES FINES DE CLAIRES Demi-douzaine 18.- Douzaine 29.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 14.- Douzaine 24.-
OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL 18.50
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL 23.-
PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO Demi 15.- Grande 25.-

LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

	ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney à la figue	24.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS CARAMÉLISÉES , figue rôtie	24.-
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU ET MORILLES, CHAMPIGNONS , jus aillé et mesclun	19.-
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET MORILLES , réduction corsée, toast baguette	17.-
CLASSIQUE ŒUF EN MEURETTE , sauce au Pinot noir, lardons, oignons grelots, toast baguette	17.-
GRAVLAX DE SAUMON AUX HERBES , crème acidulée, perle de yuzu et salades fraîches	17.-
TARTARE DE THON , crème fraîche acidulée au citron vert et avocat	23.-

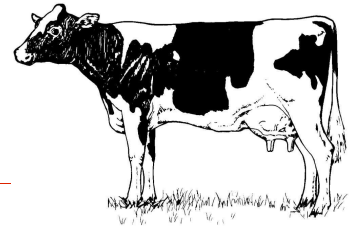
UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV	58.-
Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & Petite salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-CHF : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	
CAILLES DESOSSÉES RÔTIES AU THYM ET ROMARIN, JUS À LA MARJOLAINE	37.-
Figue rôtie, purée de pommes de terre au sel fumé	
ROGNONS DE VEAU AUX MORILLES, FLAMBÉS AU COGNAC	35.-
Tagliatelles fraîches et légumes de saison	
CÔTE DE COCHON MARINÉE AUX HERBES	35.-
Pommes de terre Hasselback, ails et échalotes confits	
ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS CORSÉ CRÉMÉ	37.-
Purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanes glacées	
SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES	39.-
Fine ratouille et pommes frites fraîches, jus de cuisson	
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFES	38.-
Fumé sous cloche, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement	
BURGER CHEESEBOMB	29.-
Burger nappé de cheddar coulant, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement	
TARTARE DE BŒUF SUISSE Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts	33.-

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches
Petite salade verte servie en entrée
48.-



SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre et carottes fanes

42.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE

Pommes frites fraîches et légumes

37.-

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA

Légumes de saison et salicornes au beurre, dip de raifort

38.-

DUO SAUMON GRILLÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison

39.-

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSES ET MORILLES

21.-

32.-

RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓

Tuile de parmesan, crème acidulée

17.5

29.-

COMPOSITION VÉGÉTARIENNE DU CHEF ✓

Légumes de saison, purée de pommes de terre au sel fumé et morilles



30.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES •TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE •PURÉE DE POMMES DE TERRE
- COCOTTE DE LÉGUMES •FINE RATATOUILLE

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

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



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