



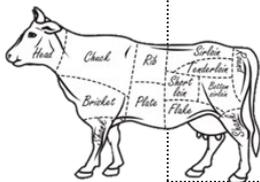
Nos Entrées

Salade verte	7.00	
Salade mêlée	9.00	16.00
	6 pcs	12 pcs
Escargots de Bourgogne	13.00	19.00
Beurre ail-persil		
Os à moelle gratinés	16.00	
Pain grillé		
Crème de panais truffée	17.00	
Croûtons et truffe râpée		
Chèvre chaud au miel	17.00	
Saladette		
Gravlax de saumon	21.00	
Coleslaw		



Côté Terre

Roastbeef froid (180g) Saladette et sauce tartare	32.00
Cordon bleu Fribourgeois (250g) Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	32.00
Joue de bœuf braisée Purée de pomme de terre	32.00
Souris d'agneau confite À la provençale	37.00
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g) Sauce foie gras truffée et truffe râpée	55.00
La Grande Alliance (Surf & Turf) Filet de bœuf & queue de homard du Maine	59.00



Sauces: Beurre Le Jura / aux poivres / à l'échalote / aux morilles +4 CHF

Côté Mer

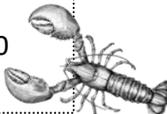
Filets de perches meunière Sauce tartare et citron	34.00
Filets de bar sautés Sauce beurre blanc au safran	35.00
Soupe de poissons Filet de bar, rascasse, crevettes, pain toasté et rouille	19.00 37.00
Filet de sandre de nos Alpes Sauce beurre blanc au safran	39.00



Accompagnements : Frites / Linguine / riz avec bouquet de légumes

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Nos Linguine

Linguine au pesto de basilic Copeaux de parmesan	26.00 
Linguine aux morilles Copeaux de parmesan	29.00 
Linguine à la truffe Copeaux de truffe et parmesan	32.00 
Linguine aux Morilles & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	38.00 

Nos Tartares

Le Traditionnel « Le Jura » <i>Cognac, beurre, toasts, frites</i>	30.00
Le Français <i>Moutarde de Meaux, jaune d'œuf, beurre, toasts, frites</i>	32.00
Le Tar-Thai <i>Salade Thai, beurre, toasts, frites</i>	32.00
A l'Italienne <i>Pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>	33.00
Au thon sauvage <i>Graines de sésame, crudités, beurre, toasts, frites</i>	33.00

Fondue Chinoise

A discrétion

Bœuf Suisse, cheval ou mixte En morceaux « min. 2 pers. » Servie avec une salade en entrée, frites Mayonnaises Le Jura, à l'ail, piquante, curry	38.00
---	-------

Pour les enfants

Purée de légumes pour bébé « De 4 à 12 mois »	8.00 
Mini linguine aux morilles	14.00 
Poitrine de poulet panée, frites	15.00
Mini steak, frites	17.00

Nos Desserts

Cheesecake <i>Fruits du moment</i>	11.00	Boule de glace (Carte d'OR®) <i>Vanille, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Citron, Abricot</i>	4.00
Mille-feuille vanille caramel beurre-salé	12.00	<i>Pistache, Caramel, Fraise, Mangue, Passion</i>	
Paris-Brest	13.00	<i>Supplément chantilly 1.50</i>	
Café glacé	12.00	Glace enfant « noisette chocolat »	5.00
Moelleux au chocolat « Chocolat Villars »	14.00	Le Valaisan <i>Deux boules de sorbet à l'abricot, abricotine</i>	12.00
Café Gourmand <i>café ou thé avec 4 mignardises</i>	13.00	Le Colonel <i>Deux boules de sorbet au citron, vodka</i>	12.00

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food