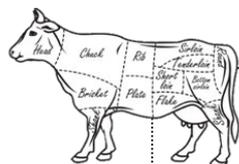


# Carte Brasserie

<b>Entrées</b>	Salade verte 	7.00	
	Salade mêlée 	9.00	16.00
	Escargots	(6)	(12)
	Beurre ail-persil	13.00	19.00
	Os à moelle gratiné	17.00	
	Pain grillé		
	Soupe de poissons	19.00	37.00
	Bar, rouget, crevette, pain toasté, rouille		

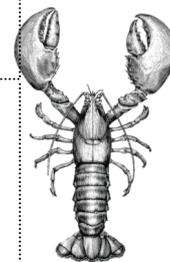


<b>Nos tartares</b>	Le Traditionnel « Le Jura »	30.00
	<i>Saladette, cognac, beurre, toasts, frites</i>	
	Le Français	32.00
	<i>Saladette, moutarde de Meaux, jaune d'œuf, beurre, toasts, frites</i>	
	Le Tar-Thai	32.00
<i>Saladette, cacahuètes, beurre, toasts, frites</i>		
A l'Italienne	33.00	
<i>Saladette, pesto, copeaux de parmesan, pignons, huile de truffe, beurre, toasts, frites</i>		
Au thon sauvage	33.00	
<i>Saladette, beurre, toasts, frites</i>		



## Plats Signatures /Surf & Turf

Linguine aux Morilles & Homard	38.00
Queue de homard du Maine, copeaux de parmesan	
La Grande Alliance	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	



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

Côte terre	Entrecôte de bœuf (250g)	39.00	Côté Mer	Filets de perches meunière	34.00
	Filet de bœuf (200g)	45.00		Filets de bar	35.00
	Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00		La Trilogie de la mer	36.00
	Poulet, jambon fumé, Gruyère AOP			Filet de bar, rouget, crevettes, beurre blanc	
	Roastbeef froid	32.00		Soupe de poissons	37.00
	Saladette, sauce tartare, crème de balsamique			Bar, rouget, crevettes, pain toasté, rouille	
	Linguine au pesto de basilic 	25.00			
	Tomates cherry, copeaux de parmesan				
Linguine aux morilles 	28.00				
Tomates cherry, copeaux de parmesan					



**Accompagnements :** Linguine / riz / frites\* **avec** bouquet de légumes

**Sauces:** Beurre Le Jura / aux poivres / aux morilles (+4 CHF) / beurre blanc

Fondue Chinoise	Pour les enfants 
<b>A discrétion 38.00</b>	
Bœuf, cheval ou mixte	
En morceaux « min. 2 pers. »	
Servie avec une salade en entrée, frites	
Mayonnaises à l'ail, piquante, curry, Bénichon	
	Purée de légumes pour bébé 8.00
	Mini linguine aux morilles  14.00
	Poitrine de poulet panée 15.00
	Mini steak 17.00
	Fondue chinoise (-12 ans) 15.00

**Provenances:**

Bœuf Suisse / Cheval France, Espagne / Poulet Suisse / Rouget France / Thon Pacifique sud / Perches Sibérie orientale



## Nos Desserts

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

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