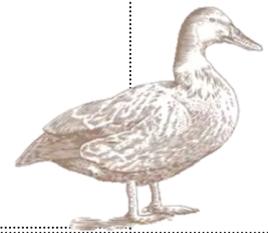




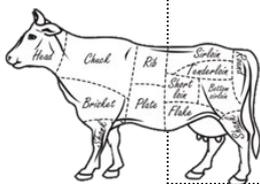
Entrées

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 gratiné	16.00	
Pain grillé		
Crème de chou-fleur truffée	17.00	
Croûtons et truffe râpée		
Gravlax de Saumon	21.00	
Saladette, crème double à l'aneth et agrumes		
Noix de St-Jacques rôties	22.00	
Purée de patate douce miel thym et beurre noisette		
Foie gras mi-cuit du Périgord	23.00	
Saladette, compotée d'oignons au Porto et pain grillé		



Côté Terre

Cordon bleu Fribourgeois (250g)	32.00
Poitrine de poulet, jambon fumé, Gruyère AOP	
Roastbeef froid (180g)	32.00
Saladette et sauce tartare	
Suprême de pintade à l'estragon	37.00
Sauce aux morilles	
Entrecôte de bœuf (250g)	39.00
Filet de bœuf (200g)	45.00
Filet de bœuf Rossini (200g)	55.00
Sauce foie gras truffée et truffe râpée	
La Grande Alliance (Surf & Turf)	59.00
Filet de bœuf & queue de homard du Maine	
Sauces: Beurre Le Jura / aux poivres / à l'échalote / aux morilles +4 CHF	



Côté Mer

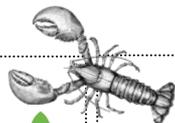
Filets de perches meunière	34.00
Sauce tartare et citron	
Filets de bar sautés à l'huile d'olive vierge	35.00
La Trilogie de la mer	36.00
Filet de bar, rascasse, crevettes avec sauce beurre blanc	
Soupe de poissons	19.00
Filet de bar, rascasse, crevettes, pain toasté et rouille	37.00
Sole entière meunière	55.00



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

Service et TVA inclus—Prix en CHF



Linguine

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

Risotto

Risotto aux morilles Copeaux de parmesan	30.00 
Risotto aux Morilles & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	39.00
Risotto bisque & Homard Queue de homard du Maine et copeaux de parmesan	42.00



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

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

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

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