

CAFÉ — DE LA — PLACE

LA BONNE TABLE DU VILLAGE



POUR COMMENCER

ou à partager

Salade verte	8.—	13.—	22.—
Salade mixte	9.—	16.—	26.—
Planchette de saucisson			10.—
Planchette de fromage, tomme, gruyère			12.—
Planchette duo, tomme, gruyère, saucisson			18.—
Os à moelle		16.—	24.—
Pain grillé, ail, salade			
Tartare de bœuf 100 ou 200 g	24.—		38.—
Condiments maison, frites			

DE NOS MONTS

Bavette de bœuf 200 g	39.—
Garniture et sauce à choix	
Entrecôte de bœuf 200 g	46.—
Garniture et sauce à choix	
Focaburger bœuf	28.—
Pesto, condiment arrabiata, mozzarella, oignons confits, roquette	

DU LAC ET DES EAUX

Filets de perches	31.—	46.—
Sauce citron, selon arrivage		
Loup de mer grillé		39.—
Pesto d'herbes		

LES SAUCES

à choix

Échalotes, poivres, beurre maison

LES GARNITURES

à choix

Pommes nature, riz, frites maison, salade ou légumes



* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Les origines : Bœuf boucherie Blanc, Perches suisse ou Estonie, Loup France.



CAFÉ DE LA PLACE

LA BONNE TABLE DU VILLAGE



LA CHASSE AU CAFÉ

“Notre cuisine d’automne”

Toutes les suggestions de chasse sont servies avec la garniture St-Hubert :
chou rouge braisé aux épices, poire au vin blanc vanille et gingembre,
marrons au caramel et jus d’orange, confit d’airelles, purée de potimarron au miel,
choux de Bruxelles et spätzlis.

Cappuccino de noix du jardin

Cacao de bolets

9.-

Croustillant de chanterelles

Pesto à l’estragon

16.-

Assiette du chasseur

Bredouille

32.-

Médailлон de selle de chevreuil

Jus de gibier chocolaté

Garniture St-Hubert

56.-

Filet de cerf

Praliné noisettes, sauce carbonnade

Garniture St-Hubert

52.-

Entrecôte de marcassin

Déclinaison de figuier

Garniture St-Hubert

48.-

Civet ou braisé de chasse du moment

38.-

MENU CHASSE

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert

69.- avec 2 verres de vin 84.-

* L’astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du Label Fait Maison.



