

Les Entrées

**Rillettes de Poulet rôti,
compote d'oignons au vinaigre de Xéres,
pain grillé aux céréales**
Sfr. 18.—

**La boîte de féra fumée aux herbettes du jardin
et primeurs à la grèque**
Sfr. 22.—

**Oeuf fermier mollet coulant,
bouquet de saladine
et copeaux de jambon cru du Valais**
Sfr. 22.—

**Bouquet de salade aux céréales,
vinaigrette « ESTHI »**
Sfr. 12.—

Spécial Enfants

**Chicken Nuggets « maison »,
Pommes de terre « rôtissoire »**
Sfr. 18.—

**Sur commande tous nos plats
peuvent être commandés
« à l'emporter »
-15% du tarif à la carte**

Les Suites

**½ Poulet fermier Suisse de St Gall
aux épices des ours et herbes bio**
Sfr. 34.—, le demi

Filet de boeuf Suisse
Sfr. 45.— “200gr”

Coquelet de luxe au foie gras (30mn)
Sfr. 40.—

**Coquelet nature
aux épices des ours et herbes bio (30mn)**
Sfr. 30.—
(entier : 500gr environ)

Cocotte d'agneau façon « orientale » :
(citron confit, raz el hanout amandes grillées et légumes du temps)
Sfr. 36.—

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôtissoire cuites sous la broche

Les garnitures

Pommes de terre « rôtissoire » cuites sous la broche Sfr. 5.—
Mesclun de salade vinaigrette « ESTHI » Sfr. 5.—
Légumes de saison « Vapeur » Sfr. 5.—

Sauces au choix :

- Chimichurri
(herbes fraîches, piment, oignons, ail, huile d'olive)
- Moutarde d'abricot
- Faro (tomate, oignons, ail, piment)

Spécialités à la Broche

à commander minimum 24h à l'avance

Les Desserts

La tarte au citron meringué “explosée et givrée”
Sfr. 12.—

Crème caramel “tradition”
Sfr. 12.—

**Tarte “chaud-colat”,
et glace vanille**
Sfr. 15.—

Sorbet poire arrosé “Williamine” Morand
Sfr. 12.—

Sorbet abricot arrosé “Abricotine” Morand
Sfr. 12. –

Glaces et sorbets artisanaux
Sfr. 5.— la boule

**Gigot d’agneau du Pays
clouté à l’ail et moutarde de thym
(pour 4 personnes)**
Sfr. 35.—par personne

**Poulet pattes bleues de Bresse aux épices bio du pays
(de 2 à 4 personnes)**
Sfr. 45.—par personne

**Canette des Challans massée au calvalais
(de 2 à 4 personnes)** Sfr. 35.—par personne

Pigeon des Deux Sèvres au foie gras « à la tartine »
Sfr. 55.—

**Gigot d’agneau de lait des Pyrénées
(pour 2 personnes, 900grs)**
Sfr. 55.—par personne

**Pintadeau fermier de Bresse aux figues sèches
(pour 2 personnes, 1,2 kg)**
Sfr. 47.—par personne

**Lapin à la moutarde
(pour 2 personnes)**
Sfr. 37.—par personne

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôti sous la broche