

Les Entrées

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

Oeuf fermier d'Icogne 62 C°, céleri et noisettes grillées,
Emulsion de lard fumé
Sfr. 22.-

Sashimi de truite des fjords cuite au sel, épices et zest de citron
Yoghourt au wasabi d'ici
Sfr. 22.-

Bouillon de poule façon "Thai"
"coriandre, nouille de riz,
légumes croquants, piment"
Sfr. 12.-

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 du Grand St Bernard
Sfr. 34.-, le demi

Filet de boeuf Suisse
Sfr. 45.- "200gr"

Coquelet aux épices des ours et
Herbes bio du Grand St Bernard (30mn)
Sfr. 30.-
(entier : 500gr environ)

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

Foie gras poelé en supplément Sfr. 10.-

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 Grand St Bernard
(de 2 à 4 personnes)
Sfr. 60.- 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 rôtissoire cuites sous la broche