



Entrées

11h30–15h00

Terrine de Gibier, salade et toast	13.00
Feuilleté aux champignons des bois	10.50
Pavé de saumon salade et garniture de saison	14.00 / 20.00
Salade de fromage de chèvre gratiné au miel, thym et noix	13.00 / 24.00
Tomme vaudoise pannée sur son lit de salade	19.00
Salade lyonnaise et son œuf en cuisson parfaite, lardons grillés, pommes de terre et croûtons	18.00



Plats principaux

11h30-15h00

Steak de Cheval, poivre vert, légumes de saison, rösti	24.50
Souris d'agneau, sauce aux herbes, légumes, pomme écrasée	24.00
Ragoût de chevreuil, spätzli, et sa garniture	24.00
Assiette « Bien-Être » Suprême de poulet grillé, riz sauvage et légumes de saison	20.00
Filets de perches meunière, frites et sauce tartare	28.00
Risotto à la courge et champignons, salade	20.00
Tortellinis aux bolets, sauce parfumée à l'huile de truffe, salade	20.00
Piadina aux poulets et frites	18.00

Toutes nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France, Italie, Allemagne, Argentine.



Menu Enfant

Jusqu'à 12ans - 11h30-15h00

Jambon servi avec frites et salade verte	10.00
Poulet grillé, riz et carottes	12.00
Portion de Frites	6.00

Glaces

Hello Kitty stick	3.50
Cornet Smarties	2.50



Les Desserts

11h30-18h00

Tarte du jour maison	4.00
Tarte au citron meringuée	6.00
Tartelette au vin cuit	6.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	9.00
Coupe Vermicelle	8.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	6.50
Le plaisir de glaces et sorbets	
Une boule	3.50
Supplément crème	1.00
Café Gourmand	7.00
(Café ou Thé avec tarte du jour maison)	



Boissons sans alcool

BOISSONS CHAUDES

	CHF
Café, Café décaféiné, Thé, Tisane	3.80
Cappuccino, Renversé, Latte macchiato,	4.20
Chocolat chaud, Ovomaltine	4.20

EAUX MINERALES

Henniez bleue, verte, rouge 33cl	4.50
Henniez bleue, San Pellegrino 50cl	6.00
Henniez bleue, verte, rouge 100cl	9.50

SOFT DRINKS

Coca-Cola/ Zéro/, Rivella bleu/ rouge/ vert,	4.70
Sprite, Sinalco, 33cl Orangina 25cl	
Jus de pommes Ramseier 30cl	
Schweppes tonic 20cl, San Pellegrino Bitter 10cl	4.70

AU VERRE 3 dl.

Eau minérale, Thé froid citron / pêches	3.50
---	------

JUS DE NECTARS

Abricot, ananas, pêche, grapefruit,	2dl	4.50
poire, orange, tomate,		

JUS DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

	2dl	6.00
	3dl	8.00



Boissons

VINS BLANC

CHF

Chasselas	Cave du Pasquier	AOC	1dl	4.80
L'Arquebuse	Cave de Bonvillars	AOC	1dl	5.00
Vin blanc Cassis			1dl	5.50

VIN ROSE

Œil de perdrix	Cave de Bonvillars	AOC	1dl	4.80
----------------	--------------------	-----	-----	-------------

VIN ROUGE

Garanoir	Cave de Bonvillars	AOC	1dl	4.80
Pinot noir	Cave du Pasquier	AOC	1dl	5.00

VIN ET MOUSSEUX

Apérol-Spritz				9.50
Prosecco TOSO			1dl	7.00

BIERE

Boxer pression			3dl	4.80
Boxer pression			5dl	7.00
Feldschlösschen sans alcool			33cl	5.00

APERITIFS

Suze vol 20% , Pastis vol 45%			4cl	5.50
Campari 23%, Cynar 16,5%				
Martini rouge, Martini blanc 15 %				



Snacks

11h30-18h00

Quiche Lorraine et salade verte	12.00
Panini jambon, fromage et salade	12.00
Panini légumes grillés et salade	10.00
Nos sandwichs Jambon / Salami / Fromage / Thon	5.50 / 6.50
Délice au jambon ou Gruyère	4.00
Bircher Müsli avec Granola maison	7.50



Bruschettas

Tapenade aux olives	4.00
Saumon fumé	5.00
Guacamole et magret de canard	6.50
 Le Trio de bruschettas	 14.50

Apéritifs

Apérol-Spritz	9.50
Prosecco	1dl. 7.00
Blanc Cassis	1dl. 5.50

**Toute l'équipe de l'Espace Gourmand
vous souhaite la bienvenue.**



Si vous souffrez **d'allergie** ou **d'intolérance**, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

In case you suffer from **allergies** or food **intolerance**, please contact our staff. We are more than happy to help.

Falls Sie an einer **Allergie** oder **Intoleranz** leiden, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.