

CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 10/17
AVEC PARMESAN | PERSIL

APÉRO FAÇON KÄSEREI 19
VIANDE SÉCHÉE | FROMAGE SUISSE

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE AUX FRUITS

BURRATA 24/34
MELON | FRUIT DE LA PASSION | CONCOMBRE
AVEC JAMBON CRU + 8

SOUPE AUX TOMATES BLANCHES 14
AVEC MOUSSE DE BASILIC
AVEC RIS DE VEAU + 7

TARTARE DE BOEUF 29/44
JAUNE D'OEUF | MOUSSE DE POMMES DE TERRE

HELVETIC SALMON FUMÉ À FROID 27
BABEURRE | RAIFORT | CUCHAULE

DUO DE FOIE GRAS 29
TERRINE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ | MELON

PÂTES

RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ 32/39
BEURRE NOISETTE | SAUGE | PARMESAN

RIGATONI 25/35
BASILIC | TOMATE | ROQUETTE | PIGNONS DE PINS

PLATS

JOUE DE VEAU BRAISÉE 52
VIN DE PORTO | VARIATION DE CÉLERI

FILET DE BOEUF 59
POLENTA BLANCHE | MAÏS | CAROTTE
AVEC FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ + 10

BURGER DE BOEUF | 32
BURGER VÉGÉTARIEN 29
FRITES

SANDRE DES ALPES DE SUSTEN 49
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE | POIRAUX | TRUFFES

POISSON SELON DE LA PÊCHE PDJ
RISOTTO AU SAFRAN | ÉPINARDS | POIVRONS

CORDON BLEU 39
POMMES DE TERRE LYONNAISES | RATATOUILLE

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

GROSEILLE À MAQUEREAU | JAVA 64% | 17
VERVEINE
GLACE | GRANITE | MERINGUES

ASPÉRULE | SUREAU | YAOURT 18
GLACE | MOUSSE

APRICOT DU VALAIS 18
GLACE À L'APRICOT | AMANDE | MENTHE

GLACE 6
SORBET | GLACE | SELON LA SAISON

BUFFET DE FRÔMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTES À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

CHASSELAS VULLY 4.90
CAVE DES MARNES

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

BRUMA ROSSA 7.20
CASCINA GARTINA | PIEMONTE

PROVENANCES

PORC: SUISSE | MORAT

BOEUF: SUISSE | BIBEREN

VEAU: SUISSE | BIBEREN

FOIE GRAS: FRANCE

LAIT: SUISSE | HOF AM MURTENSEE GRENG

FROMAGES: SUISSE | KERZERS / BÉLP

POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG

OEUF: SUISSE | KERZERS

POISSON DU LAC | SUISSE | MORAT

SAUMON HELVÉTIQUE : SUISSE | RUBIGEN

SANDRE DES ALPES : SUISSE | SUSTEN

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

—

HELVETIC SALMON FUMÉ À FROID
BABEURRE | RAIFORT | CUCHOLE

—

SOUPE AUX TOMATES BLANCHES
AVEC MOUSSE DE BASILIC | RIS DE VEAU

—

FILET DE BOEUF
POLENTA BLANCHE | MAÏS | CAROTTE

—

MÛRE
CHOCOLAT BLANC | CRÈME FRAÎCHE |
HUILE D'OLIVE

ET | OU

BUFFET DE FROMAGES

VOS OPTIONS

MENU À QUATRE PLATS 99
MENU À CINQ PLATS 114

—

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU,
NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE
«VOYAGE DU VIN» SOIGNEUSEMENT
HARMONISÉ AVEC CHAQUE PLAT.

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU QUATRE PLAT
55

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU CINQ PLAT
65

