

# CARTE DES METS

## SEPTEMBRE 2019

### ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	13
Salade d'été <i>avec Black Tiger Prawns sautés, pastèques fromage de chèvre frais et fleur de courgettes</i>	27
Taco <i>avec ceviche de Kingfish, coriande, manioc et mayonnaise au petits pois</i>	27
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Roastbeef mariné <i>avec coquilles saint-jacques, vinaigrette et carottes</i>	29

### SOUPES

Soupe de petits pois <i>avec tataki de thon</i>	19
Soupe froide de concombre <i>avec omble chevalier fumé, cresson fontaine et croutons</i>	19

### PÂTES / RISOTTO

Raviolis <i>avec fromage de chèvre frais et champignons sautés</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto <i>avec pesto, tomate cherry et cresson</i>	29

Provenances  
Viande de bœuf: Suisse  
Viande de porc: Samuel Buri, Murten  
Pata Negra: Espagne  
Dorade: Atlantique  
Sandre: Suisse  
St-Jacques: Atlantique  
Thunfisch: Pacifique  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

### PLATS

Filet de dorade poêlé <i>avec salade de haricots tiède et sa purée</i>	49
Filet de sandre sauté <i>avec petits pois, fenouil à l'aigre doux et vinaigrette de bœuf bouilli</i>	44
Curry d'agneau <i>avec riz basmati et légumes</i>	42
Filet mignon de Pata Negra poêlé <i>avec ratatouille, artichauts et gnocchis de pomme de terre</i>	47

### LES CLASSIQUES

Cordon Bleu à la façon Käserei <i>farci avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse au chili <i>avec rösti, sauce à l'oignon et légumes</i>	27
Filet de bœuf 160 / 220 g <i>avec frites maison et légumes</i>	54 / 64
Flat Iron Steak 200 g <i>avec frites maison et légumes</i>	47

### DESSERTS

Crème brûlée à la verveine <i>avec glace à la rhubarbe</i>	14
Tartelette à la framboise <i>avec glace pistache</i>	18
Variation autour de l'abricot	16
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

## CARTE DES METS SEPTEMBRE 2019

### LE MENU DE MARCO

#### Roastbeef mariné

*avec coquilles saint-jacques, vinaigrette et carottes*

#### Raviolis

*avec fromage de chèvre frais et champignons sautés*

#### Filet de dorade poêlé

*avec salade de haricots tiède et sa purée*

#### Filet mignon de Pata Negra poêlé

*avec ratatouille, artichauts et gnocchis de pomme de terre*

#### Variation autour de l'abricot

*ou*

#### Fromage

#### Provenances

*Pata Negra: Espagne*

*Dorade: Atlantique*

*St-jacques: Pacifique*

### VOS OPTIONS

*Menu à quatre plats*

109

*Menu à cinq plats*

119

*Menu complet avec fromage et dessert*

129

—

### 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 plats*

55

*“Voyage du vin” avec le menu cinq plats*

65

*“Voyage du vin” avec le menu complet*

75

**NOUVEAU**

DIMANCHE ET  
LUNDI OUVERT  
SUR DEMANDE