

# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 14 | 22  
*PARMESAN | PERSIL*

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
*VINAIGRETTE MAISON*

ASPERGES BICOLORES 21  
*OEUF À 65 | SALSA VERDE | CRESSON  
AVEC JAMBON CRU IBERICO +7*

SOUPE D'ASPERGES BICOLORE 17  
*CROÛTONS*

CONSOMMÉ DE CURRY ROUGE 24  
*WAN TAN DE HOMMARD*

TARTAR DE BOEUF AVEC  
DES PETITS POIS 29/44  
*OIGNONS DE PRINTEMPS |  
MORILLES | CUCHAULE*

DUO DE TRUITE ARC-EN-CIEL 29  
*TERRINE & FUMÉ | AGRUMES | POMME | RAIFORT*

FOIE GRAS 32  
*MANGUE | NOISETTE | CHOCOLAT | BRIOCHE*

## RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AU CITRON ET AU SAFRAN 27 | 38  
*CHOU-RAVE | CRÈME FRAÎCHE*

CASARECCE 29 | 39  
*AIL DES OURS | TOMATES SÉCHÉES |  
PIGNONS DE PIN | RICOTTA*

## PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48  
*ARANCINI AU SAFRAN | CHOU-FLEUR | BROCOLI  
SAUCE AU POURPIER*

LOUP DE MER 49  
*POMMES DE TERRE BLEUES | TOMATES | OLIVES  
PESTO DE ROQUETTE*

BURGER DE BOEUF 32  
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29  
*FRITES DE PATATES DOUCES*

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39  
*POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ*

POULET AU RIBELMAIS 48  
*AIL DES OURS | GNOCCHI | BETTE À CARDE*

DUO DE VEAU 62  
TAGLIATA ET JOUES BRAISÉES  
*JUS DE FLEURS DE SUREAU | POMMES DE TERRE |  
PETITS POIS | ASPERGES | ROQUETTE*

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
*RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME*

EN VERRE 17  
*SORBET AU CITRON | RHUBARBE |  
ESPUME AU CHEESECAKE | CRUMBLE*

VARIATION DE CITRON & MANGUE 18  
*SORBET À LA MANGUE | CRÈME DE CITRON |  
LEMON CURD | GÂTEAU AU CITRON*

MIEL | AMANDES | LAIT 18  
*PETITS GÂTEAUX TRES LECHES | PANNA COTTA AU  
MIEL | GLACE AUX AMANDES*

GLACES & SORBETS 6  
*VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE  
FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | MOCCA*

BUFFET DE FROMAGES 25  
*UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI*

## RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

### BLANC

PINOT GRIS VULLY 6.90  
*CAVE DES MARNES*

### ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90  
*CAVE DES MARNES*

## PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT

BOEUF : SUISSE

CANARD : FRANCE

VEAU : SUISSE

POULET AU RIBELAIS : SUISSE

TRUITE ARC-EN-CIEL: SUISSE

HOMARD : CANADA

JAMBON CRU IBERICO : ESPAGNE

POISSON SELON ARRIVAGE : SUISSE | LAC DE MORAT

LOUP DE MER : GRÈCE ÉLEVAGE

FROMAGE : SUISSE & FRANCE

OEUFS : SUISSE

POMMES DE TERRE & PAIN : SUISSE | FRIBOURG

PAIN : SUISSE | MORAT

## LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

---

DUO DE TRUITE ARC-EN-CIEL  
*TERRINE & FUMÉ | AGRUMES |  
POMME | RAIFORT*

*ET | OU*

SOUPE D'ASPERGES BICOLORE  
*CROÛTONS*

---

DUO DE VEAU  
TAGLIATA ET JONES BRAISÉES  
*JUS DE FLEURS DE SUREAU | POMMES DE  
TERRE | PETITS POIS | ASPERGES |  
ROQUETTE*

---

PRÉ-DESSERT

---

BUFFET DE FROMAGES

*ET | OU*

VARIATION DE CITRON &  
MANGUE  
*SORBET À LA MANGUE | CRÈME  
DE CITRON | LEMON CURD |  
GÂTEAU AU CITRON*

## VOS OPTIONS

*MENU À 3 PLATS 105*

*MENU À 4 PLATS 119*

*MENU À 5 PLATS 135*

---

## LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE  
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS  
NOTRE «VOYAGE DU VIN» SOI-  
GNEUSEMENT HARMONISÉ À  
CHAQUE PLAT

*“VOYAGE DU VIN” 3 PLATS 49*

*“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 59*

*“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 69*

