

# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12/19  
AVEC PARMESAN | PERSIL

APÉRO FAÇON KÄSEREI 24  
VIANDE SÉCHÉE | FROMAGE SUISSE

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
VINAIGRETTE MAISON

SOUPE MOUSSEUSE AU CRESSON 15  
VIN BLANC DU VULLY

GAZPACHO 17  
TOMATE | CONCOMBRE | POIVRON | BASILIC

TOMATE DU SEELAND 21  
BURRATA | BASILIC | PIGNONS DE PIN | VINAIGRETTE  
AVEC CULATELLO +7

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE 29/44  
CONCOMBRE | CRÈME FRAÎCHE | SÉSAME

TARTARE & TATAKI DE KINGFISH 29  
MOUSSE DE TRUITE FUMÉE | RADIS | SAUCE COCO

DUO DE FOIE GRAS 35  
POMME | CUCHOLE

## PÂTES & RISOTTO

RAVIOLIS DE BRASATO 32/39  
BEURRE NOISETTE | SAUGE | PARMESAN

RISOTTO AU BASILIC 27/38  
TOMATE SÉCHÉE | CHOU-RAVE | RICOTTA

## PLATS

SAUMON FUMÉ MAISON 47  
PATATE DOUCES | LÉGUMES MÉDITERRANÉES |  
CRÈME FRAÎCHE | FRUIT DE LA PASSION

FILET DE FÉRA DU LAC DE MORAT 48  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES |  
JEUNES BROCOLIS | SAUCE AU CHAMPAGNE

BURGER DE BOEUF | 32  
BURGER VÉGÉTARIEN 29  
FRITES DE PATATES DOUCES

CORDON BLEU 39  
SALADE DE POMMES DE TERRE ESTIVALE

JOUES DE VEAU BRAISÉ 56  
POLENTA BLANCHE DU TESSIN | ASPERGES |  
OIGNON DE PRINTEMPS | PETITS POIS

DUO DE BOEUF | ENTRECÔTE & PRALINÉ 61  
TRANCHES DE BRIOCHE AU SAFRAN | CAROTTE |  
PLEUROTÉS | JUS DE PORTO

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

TARTE AUX BAIES 17  
PARFAIT À LA VANILLE | CAMEL |  
FRUITS DES BOIS

MOUSSE AU CITRON 18  
FRAISE | GLACE AU YAOURT |  
CROUSTILLANT AUX NOIX

TARTELETTE AU MOUSSE DE CHEESECAKE 18  
CERISE | CRUMBLE | GLACE FIOR  
DI LATTE

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

VEAU: SUISSE

FOIE GRAS: FRANCE

TRUFFES: FRANCE

FROMAGES: SUISSE | FRANCE

POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG

OEUF: SUISSE

FÉRA: SUISSE | MORAT

BOEUF: SUISSE

KINGFISCH: DANEMARK

SAUMON: ÉCOSSE

CULATELLO: ITALIE

## LE MENU D'ERIC

### AMUSE BOUCHE

---

#### TARTARE & TATAKI DE KINGFISH

MOUSSE DE TRUITE FUMÉE | RADIS |  
SAUCE COCO

ET | OU

#### RISOTTO AU BASILIC

TOMATE SÉCHÉE | CHOU-RAVE | RICOTTA

---

#### DUO DE BOEUF | ENTRECÔTE & PRALINÉ

TRANCHES DE BRIOCHE AU SAFRAN |  
CAROTTE | PLEUROTES | JUS DE PORTO

---

#### TARTE AUX BAIES

PARFAIT À LA VANILLE | CAMEL |  
FRUITS DES BOIS

ET | OU

### BUFFET DE FROMAGES

## VOS OPTIONS

MENU À TROIS PLATS 99

MENU À QUATRE PLATS 114

MENU À CINQ PLATS 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 TROIS PLAT  
45

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU QUATRE PLAT  
55

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU CINQ PLAT  
65

