

# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12 | 19  
PARMESAN | PERSIL

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
VINAIGRETTE MAISON

TOMATE DU SEELAND 22  
RICOTTA | BASILIC | VINAIGRE BALSAMIQUE  
AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE +7

SOUPE BICOLORE AU VIN BLANC  
ET AU CRESSON 16  
OEUF À 65°

SOUPE BLANCHE DE TOMATES 17  
COQUILLES SAINT-JACQUES | BASILIC

TARTARE DE BOEUF 29/44  
ESPUMA AUX HERBES | JAUNE D'OEUF |  
MORILLES | BRIOCHE AU SAFRAN

CEVICHE DE BROCHET DE MORAT 29  
PATATE DOUCE | MAIS | PIMIENTOS |  
FINGERLIMES

PARFAIT DE FOIE DE CANARD  
D'APPENZELL 32  
POMME | CARAMEL | CRÈME FRAÎCHE | POPCORN

## RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AU PARMESAN 27 | 38  
PERSIL | JAUNE D'OEUF | BOULE DE BELP |  
JEUNE CHOU-FLEUR

RAVIOLI AU CITRON ET À LA RICOTTA 32 | 39  
BEURRE AU CITRON ET À LA SAUGE | AMANDE |  
ÉPINARDS DE PRINTEMPS | TOMATES SÉCHÉES

## PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRES | ASPERGES |  
BARBE DE MOINE | FEVES |  
SAUCE À L'OIGNONS DE PRINTEMPS

LOUP DE MER 59  
RIZ VENERE | ARTICHAUTS | PETITS POIS |  
SAUCE SAFRANÉE À L'ORANGE

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

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

SPARERIBS DE PORC 45  
LÉGUMES MÉDITERRANÉENS | POMME DE TERRE |  
CRÈME FRAÎCHE

BOEUF<sup>2</sup> FILET & JOUES FAÇON GOULASH 63  
PRALINÉ DE ORZOTTO | CÉLERI | POIVRONS

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

EN VERRE 17  
BAIES | SORBET | ESPUMA AU COCO | AVIONE

MOUSSE AU CHOCOLAT 18  
PISTACHE | CERISE | FIOR DI LATTE | MIEL

VARIATION 18  
FRAISE | CHOCOLAT BLANC | YAOURT | RHUBARBE

GLACES & SORBETS 6  
VANILLE | CHOCOLAT | CARAMEL | 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  
JAMBON CRU IBÉRIQUE: ESPAGNE  
POISSON SELON ARRIVAGE : LAC DE MORAT  
FOIE DE CANARD : SUISSE  
FROMAGE : SUISSE & FRANCE  
OEUFS : SUISSE  
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG  
PAIN: SUISSE | SEELAND

## LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

---

CEVICHE DE BROCHET DE MORAT

*PATATE DOUCE | MAIS | PIMIENTOS |  
FINGERLIMES*

*ET | OU*

SOUPE DE TOMATES BLANCHES

*COQUILLES SAINT JAQUES | BASILIC*

---

BOEUF<sup>2</sup> FILET & JOUE  
FAÇON GOULASCH

*PRALINÉ DE ORZOTTO | CÉLERI |  
POIVRONS*

---

PRÉ-DESSERT

---

BUFFET DE FROMAGES

*ET | OU*

MOUSSE AU CHOCOLAT

*PISTACHE | CERISE | FIOR DI LATTE |  
MIEL*

## 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*

