



Carte des mets

Nos prix s'entendent TVA incluse





<i>Salade Verte</i>	<i>frs.</i>	<i>9,00</i>	
<i>Salade mêlée</i>	<i>frs.</i>	<i>13,00</i>	
<i>Tartare de boeuf au Cognac coupé au couteau</i>	<i>frs.</i>	<i>28,00</i>	<i>38,00</i>
<i>Crevettes croustillantes</i>	<i>frs.</i>	<i>25,00</i>	<i>35,00</i>
<i>Salade de chèvre chaud au miel et mélange de graines</i>	<i>frs.</i>	<i>28,00</i>	<i>33,00</i>
<i>Assiette exotique (Samoussa, accra au morue, Rouleau de printemps, beignet)</i>	<i>frs.</i>	<i>26,00</i>	<i>31,00</i>

Nous vous prions d'avertir le personnel de service en cas d'Allergie



Saveurs d'Afrique

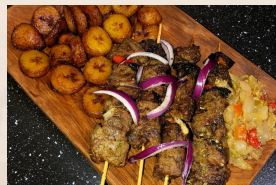


*Ailes de poulet aux
épices africaines*



frs. 26,00

*Brochettes de boeuf aux saveurs du
monde ,sauce maison*



frs. 32,00

Portions de beignets

frs. 7,00

*Brochettes de rognons de
boeuf ,sauce maison*

frs. 26,00

*Poissons braisés (selon
arrivage)*



- bar

frs. 40,00

- maquereau

frs. 30,00

- tilapia

frs. 35,00

*Ndolè avec du riz, viande de boeuf et
crevettes*



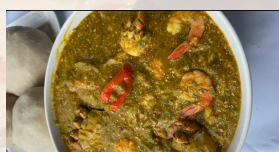
frs. 32,00

*Sauce d'arachide, poulet
, riz*



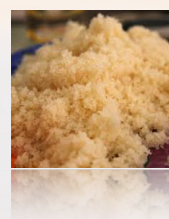
frs. 32,00

*Gombo (viande de boeuf
et crevettes avec de la
semoule de blé)*



frs. 28,00

*Garnitures au choix : riz,
banane plantin, ignames frites,
atthiéké (semoule de manioc)*





Nos Poissons

*Filets de perche au
beurre, Suisse* frs. 45,00

*Filets de perche aux
morilles, Suisse* frs. 53,00

Filets de perche meunière frs. 39,50

Filets de perche aux morilles frs. 45,50

*Gambas sautées à l'ail et au
persil* frs. 43,00

Filet de bondelle au beurre frs. 39,00

Filet de bondelle aux morilles frs. 43,50

Filtes de perche, frits frs. 40,50

Filets de perches frits, Suisse frs. 45,00

Garnitures : frites, riz, pomme nature, pâtes et salade

Nous vous prions d'avertir le personnel de service en cas d'Allergie



Nos Viandes



Potence du château (min 2 pers) Boeuf et cheval

Flambé au cognac, riz, salade

frs. 49,00

Potence du château (min 2 pers) tout boeuf

frs. 54,00

Sauces: Calypso, moutarde, curry, ail, cornichons

Supplément potence boeuf et cheval (100g)

frs. 25,00

Supplément potence boeuf (100g)

frs. 29,00

Tranche de porc panée (350g)

frs. 30,50

Filet de boeuf

frs. 48,00

Entrecôte de boeuf (220g)

frs. 42,00

Entrecôte de Cheval

frs. 39,00

Cordon bleu maison, jambon et fromage (350g)

frs. 30,50

Fondue chinoise ou bourguignonne (min 2 pers) Boeuf et cheval

frs. 41,00

tout boeuf

frs. 46,00





Nos Viandes sur ardoise

<i>Boeuf:300 g</i>	<i>frs.</i>	<i>44,00</i>
<i>Boeuf:400 g</i>	<i>frs.</i>	<i>54,00</i>
<i>Cheval:300g</i>	<i>frs.</i>	<i>42,00</i>
<i>Cheval:400g</i>	<i>frs.</i>	<i>48,00</i>
<i>Duo cheval-boeuf 200g / pce</i>	<i>frs.</i>	<i>52,00</i>

*Garnitures : frites, riz, pomme nature,
pâtes et salade*

Sauces au choix :

poivre, café de paris

morilles : frs. 8,00

supplément : frs. 8,00

*Nous vous prions d'avertir le personnel de service en
cas d'Allergie*





Nos Pizzas

1 Marguerite

Tomate, mozzarella, origan

frs. 16,00

2 Jambon

Tomate, mozzarella, jambon, origan

frs. 19,00

3 Napolitaine

*Tomate, mozzarella, poivrons, câpres,
anchois, olives*

frs. 20,00

4 Quatre saisons

*Tomate, mozzarella, jambon, poivrons,
champignons, artichauts, origan*

frs. 22,00

5 Exotique

*Tomate, mozzarella, ananas, jambon,
origan*

frs. 20,00

6 Romana

*Tomate, mozzarella, jambon, champignons,
origan*

frs. 20,00

Supplément de garniture : *frs. 2.00*

Excepté: *crevettes, jambon,
salami, merguez et thon*

frs. 3.00



Nos Pizzas



7 Ali-Baba (!! piquant !!)	frs.	22,00
Tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, oignons, olives		
8 Aux 3 fromages (pas en petite pizza)	frs.	20,00
Tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola		
9 Aux crevettes	frs.	23,00
Tomate, mozzarella, crevettes, origan		
10 Château	frs.	22,00
Tomate, mozzarella, vacherin-gruyère, lard, oignons, oeuf		
11 Au Thon	frs.	23,00
Tomate, mozzarella, thon, câpres, oignons, origan		
12 Végétarienne	frs.	20,00
Tomate, mozzarella, légumes de saison, origan		
<u>Supplément de garniture :</u>	frs.	2.00
<u>Excepté:</u> crevettes, jambon, salami ,merguez et thon	frs.	3.00





Nos Pâtes

<i>Aux crevettes</i>	<i>frs. 26,00</i>
<i>Carbonara</i>	<i>frs. 24,00</i>
<i>Bolognaise</i>	<i>frs. 27,00</i>
<i>All'arrabiata (!! piquant !!)</i>	<i>frs. 24,00</i>

Nos Plats végétariens:

<i>Curry de légumes (tofu mariné, riz, sauce soja, champignons de Paris, lait de coco)</i>	<i>frs. 34,00</i>
<i>Légumes sautés</i>	<i>frs. 25,00</i>
<i>Riz aux légumes</i>	<i>frs. 25,00</i>
<i>Croûte aux champignons</i>	<i>frs. 25,00</i>

Nous vous prions d'avertir le personnel de service en cas d'Allergie





Nos mets fromages

<i>Omelette au fromage et salade</i>	<i>frs.</i>	<i>24,00</i>
<i>Fondue moitié-moitié</i>	<i>frs.</i>	<i>28,00 / pers</i>
<i>Croûte Royale (jambon, fromage, oeuf)</i>	<i>frs.</i>	<i>28,00</i>

Nos desserts maison:

<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>G-l</i>	<i>frs.</i>	<i>14,00</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>G-l</i>	<i>frs.</i>	<i>12,50</i>

G = sans gluten (glutenfree) L = sans lactose (lactosefree)

Glutenfree peut contenir des traces de gluten





Nos Vins

<i>Blancs</i>			<i>Btl</i> 75cl	<i>Pot</i> 50cl	<i>Dl</i>
<i>Château de Font</i>	<i>Morax</i>	<i>70cl</i>	32,50	20,00	4,00
<i>Château de Font</i> <i>Fusion Pinot blanc Pinot gris</i>	<i>Morax</i>			32,00	
<i>Esparou</i>	<i>(blanc doux)</i>			35,00	6,90
<i>Cheyres</i>	<i>A V B</i>		33,00	23,50	4,00
<i>Vully</i>	<i>Schmutz</i>	<i>70cl</i>	33,00	23,50	4,70
<i>Johannisberg</i>	<i>Sélection</i> <i>Charbonnens</i>			24,50	4,90

<i>Rosés</i>			<i>Btl</i>	<i>Pot</i>	<i>Dl</i>
<i>Château de Font</i>	<i>Morax</i>	<i>70cl</i>	35,00	22,00	4,40
<i>Cep</i>	<i>Bonvillars</i>			18,50	3,70
<i>Cheyres</i>	<i>A V B</i>	<i>70cl</i>	34,00	24,00	4,80
<i>Oeil-de-Perdrix</i>	<i>Valais</i>			20,00	4,00
<i>Dôle Blanche</i>	<i>Valais</i>			24,50	4,90



Nos Vins

		Btl 75cl	Pot 50cl	Dl
<i>Rouges</i>				
<i>Château de Font Pinot Noir</i>	<i>Morax</i>	35,00	24,00	4,80
<i>Château de Font Le hô de Cheyres</i>	<i>Morax</i>	70cl	29,00	
<i>Vully Pinot Noir</i> <i>Sang des bourguignons</i>	<i>Schmutz</i>	44,00		
<i>Vully assemblage</i> <i>Pinot Noir, Garanoir, Gamaret</i>	<i>Schmutz</i>	70cl	24,50	4,90
<i>Primitivo</i>	<i>Italie</i>	35,00	25,00	5,00
<i>Gamaret</i>	<i>Bonvillars</i>	49,00		
<i>Vin des Croisés</i>	<i>Elevé en fût de Chêne</i>	51,00		
<i>Pinot Noir</i>	<i>Rés. des administrateurs</i>	41,00		
<i>Aristocrate</i>	<i>Villarose</i>	40,00		
<i>Amarone</i>	<i>Italie</i>		36,00	
<i>Pinot Noir du Valais</i>			22,50	4,50
<i>Ostatu</i>	<i>Rioja</i>	40,00		
<i>Gamaret - Garamoir</i>	<i>Bonvillars</i>		29,00	5,90
<i>Cornalin</i>	<i>Cave Orsat</i>		28,00	5,60



Cafés - infusions

Café		3,90
Expresso		3,90
Ristretto		3,90
Renversé		4,10
Capuccino		4,40
Café Viennois		5,20
Irish Coffee		6,90
Chocolat Viennois		5,20
Chocolat - Ovo		4,30
Lait	2dl	2,20
Lait	3dl	3,20
Thé - infusion		3,60
Latte macchiato		5,10
Latte macchiato au caramel		5,20
Baileys		6,80
Double expresso		6,70

Minérales

	2dl	3dl	5dl
Minérales	3,70	3,90	5,90
Coca	3,70	3,90	5,90
Thé froid	3,70	3,90	5,90
Citron	3,70	3,90	5,90
Grapefruit	3,70	3,90	5,90
Jus d'orange	4,00	4,80	6,00
Jus ananas	4,00	4,80	6,00
Sirops: Grenadine,	2,50	3,20	3,50
Menthe, Citron,			
Sureau (eau plate)			

Bières

Cardinal lager pression	2dl	3,70
Cardinal lager pression	3dl	4,10
Cardinal lager pression	5dl	6,10
Feldschlössen s/alcool	2dl	3,60
Feldschlössen s/alcool	3dl	4,10
Feldschlössen s/alcool	5dl	6,10
Picon bière	3dl	6,00
Picon bière	5dl	7,50
Bière martini	3dl	5,00
Bière martini	5dl	7,00

Bières en bouteille

Bieres Artisanales	33cl	6,50
Ittinger Ambrée	33cl	5,20
Desperados	33cl	6,30
Super Bock	33cl	4,10
Corona	33cl	6,30
Paulaner Blanche	5dl	7,50

Minérales en bouteille

Kenniez verte ou autres	50cl	6,10
Kenniez bleue ou autres	50cl	6,10
Coca zéro	33cl	4,90
Jus de pomme	30cl	5,00
Schweppes Tonica	20cl	4,70
Sanpelligrino cocktail	20cl	4,70
Rivella rouge	33cl	4,80
Rivella bleu	33cl	4,80
Jus de tomate	20cl	4,70
San Bitter	10cl	4,70
Schorlé	50cl	6,10
Kenniez ou autres	Litre	10,50
Coca	1,25 Litre	11,50
Thé Froid	1,5 litre	12,00
Grapefruit	1,5 litre	12,00
Carafé d'eau		3,50
(Payant sans autres		
Boisson)		
Fanta	33cl	4,80





Apéritifs

<i>Martini blanc</i>	4cl	5,30
<i>Martini rouge</i>	4cl	5,30
<i>Cynar</i>	4cl	5,30
<i>Suze</i>	4cl	5,30
<i>Appenzeller</i>	4cl	5,30
<i>Porto</i>	4cl	5,70
<i>Pastis</i>	2cl	4,00
<i>Ricard</i>	2cl	4,00
<i>Ouzo</i>	2cl	4,00
<i>Absinthe</i>	2cl	5,30
<i>Pacific s/alcool</i>	2cl	4,00
<i>Fernet Branca</i>	4cl	5,60
<i>Kür vin blanc</i>	1dl	4,80
<i>Kür Royal</i>	1dl	8,10
<i>Coupe champagne</i>	1dl	16,00
<i>Aperol Spritz</i>		11,00
<i>Sans Alcool</i>		8,00
<i>Hugo</i>		11,00

Digestifs

<i>Pomme</i>	2cl	4,00
<i>Pruneau</i>	2cl	5,20
<i>Williamine</i>	2cl	7,30
<i>Abricotine</i>	2cl	7,30
<i>Prune</i>	2cl	6,80
<i>Bérugé</i>	2cl	7,30
<i>Poire à Botzi</i>	2cl	7,80
<i>Framboise</i>	2cl	7,30
<i>Kürch</i>	2cl	5,20
<i>Coing</i>	2cl	5,20
<i>Grappa</i>	2cl	6,50
<i>Cognac</i>	4cl	9,30
<i>Armagnac</i>	4cl	9,80

<i>Calvados</i>	4cl	9,20
<i>Vielle prune</i>	4cl	9,80
<i>Baileys</i>	4cl	7,30
<i>Amaretto</i>	4cl	7,30
<i>Limoncello</i>	4cl	7,30
<i>Cointreau</i>	4cl	8,70
<i>Grand-Marnier</i>	4cl	8,70

Spiritueux

<i>Rhum blanc</i>	4cl	9,20
<i>Rhum brun</i>	4cl	9,20
<i>Rhum vanille</i>	4cl	9,70
<i>Gin</i>	4cl	9,30
<i>Vodka blanche</i>	4cl	9,30
<i>Vodka rouge</i>	4cl	9,30
<i>J-B</i>	2cl	7,20
<i>J-B</i>	4cl	10,20
<i>Ballantines</i>	2cl	8,20
<i>Ballantines</i>	4cl	11,20
<i>Cardhu</i>	2cl	11,20
<i>Cardhu</i>	4cl	15,00
<i>Glenffiddich</i>	2cl	11,00
<i>Glenffiddich</i>	4cl	14,00
<i>Glenlivet</i>	2cl	12,00
<i>Glenlivet</i>	4cl	15,00
<i>Lagavulin</i>	2cl	14,00
<i>Lagavulin</i>	4cl	17,00
<i>Talisker</i>	2cl	14,00
<i>Talisker</i>	4cl	17,00
<i>Zekilla</i>	2cl	6,00





*À votre plaisir et à bientôt pour
de nouvelles saveurs !*



*A votre santé
et
bon appétit!!!*

