

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

### ENTRÉES

Salade verte vinaigrette maison *	6.00
Salade mêlée vinaigrette maison *	8.00
Soupe du jour	12.00
Focaccias maison & estivales	
• Tartare de tomates-mozzarella, basilic & rucola	15.00
• Avocat & lard grillé	15.00
Tartare de boeuf, parmesan & tomates séchées	18.00/35.00

### PLATS

Entrecôte Parisienne, sauce Pinot Noir & moelle, salade et frites maison	35.00
Salade estivales	
• Boeuf à la citronnelle & gingembre	30.00
• Tofu grillé à l'asiatique*	26.00
Burgers (servis avec frites maison et coleslaw)	
• Pulled-pork	24.00
• Double Smash Cheeseburger	24.00
Cordon bleu Fleur-de-Lis, cornettes au Sibérien	28.00
Proposition du moment	24.00
Vegan du moment *	24.00

### DESSERTS

Crème brûlée infusée à la verveine	12.00
Mi-cuit au chocolat de la Fleur-de-Lis	12.00
Proposition du moment	Selon inspiration

\* Vegan

Provenance de nos viandes

- Porc, Boeuf : CH Nos viandes proviennent exclusivement de la Boucherie Montandon, aux Ponts-de-Martel