



**FLEUR
DE le bistro
LIS**


CARTE DES METS

Aux portes de l'automne





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
Doucette du Marché, Lard, Oeufs & Croûtons	14.00
Crème de Courge aux Eclats de Marron	15.00
Terrine de Cerf au Madère	21.00
Tartare de Boeuf de la Fleur-de-Lis	18.00/35.00

PLATS

Civet de Cerf, Garnitures Chasse	35.00
Escalope de Chevreuil, Garnitures Chasse	42.00
T-bone de Sanglier, Garnitures Chasse	45.00
Cordon Bleu & Cornettes au Jura	28.00
Double Smash Cheeseburger, Frites maison & Coleslaw	24.00
Salade de Tofu 	26.00
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
Mousse de Marrons	14.00
Glaces & Sorbets Maison	La Boule : 6.00
Proposition du moment	Selon inspiration

Vegan 

Provenance de nos viandes

- Boeuf, Porc : CH

- Cerf : Allemagne

- Chevreuil, Sanglier : Communauté Européenne