



FLEUR  
DE boutique  
hôtel  
LIS

# CARTE DES METS



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	6.00
Salade mêlée	9.00
Salade de chèvre chaud au sirop d'érable	15.00/28.00
Demi tartare à l'italienne, toasts & beurre	18.00
Tartare de dorade sauvage, fruit de la passion	15.00
Soupe de céleri, noix concassées	12.00

## PLATS

Papillote de sandre, petits légumes, sauce carotte au pamplemousse brûlé, riz complet	34.00
Onglet de veau, sauce Bleuchâtel, pommes grenailles, légumes du moment	35.00
Souris d'agneau aux fruits confits, semoule de blé	35.00
Filet mignon de porc à la sauge, poêlée de légumes confits	33.00
Tartare de bœuf à l'italienne, toasts & beurre	35.00
Gnocchi végan aux épinards, sauce provençale	25.00

## DESSERTS

Trilogie de Toblerone®	12.00
Tiramisú aux fruits rouges	10.00
Café Gourmand	15.00
Assortiment de fromages	14.00

Provenance de nos viandes & poissons:

boeuf: Suisse / veau: Suisse / porc: Suisse / agneau: Irlande

dorade: Suisse / sandre: Suisse