




FLEUR  
DE le bistro  
LIS

# CARTE DES METS



## ENTRÉES

- ✦ Oeuf 17.00  
Cuit à 63°, Shitake, Noisettes, Emulsion de Gruyère & Huile de Poireaux
- ✦ Champignons 13.00  
Velouté & Chips, Tuile de Pain à l'Ecailleux
- ✦ Boeuf 20.00 / 34.00  
En Tartare, Graines de Courge Torréfiées & Beurre au Vin Epicé
- ✦ Bowl Hivernal  15.00  
Choux-Fleurs au Ras el-Hanout, Quinoa à la Poire & Châtaignes, Agrumes & Pousses d'Épinards

## LA SUITE

- ✦ Bœuf 36.50  
Pavé de Rumsteak, Jeu de Textures autour de la Carotte & Jus Corsé
- ✦ Pintade 32.00  
Ballotine aux Trompettes de la Mort, Pommes de Terre Fondantes, Betterave & Jus "Comme un Vin Chaud"
- ✦ Féra 36.00  
Purée de Panais, Choux-Fleurs Rôtis, Beurre d'Agrumes & Riz Venere
- ✦ L'Assiette Oubliée  26.00  
Gnocchi\* Courge & Curcuma, Choux de Bruxelles, Pois Chiches, Carottes Fanées, Châtaignes, Crème au Lait de Soja & Noix
- ✦ Fondue 24.00  
Mélange de Fromages Régionaux (min 2 pers.)
- ✦ Supplément  4.50  
Pommes de Terre Grenailles au Paprika Fumé



FLEUR  
DE le bistro  
LIS



## ENFANT (-12ANS)

✦ Nous proposons nos plats en demi portion à 50%.

## FROMAGES & DESSERTS

- |  |       |
|--|-------|
| ✦ Fromages<br>Sur Assiette & Miel de notre Région  | 15.00 |
| ✦ Crème Catalane<br>A l'Essence d'Orange   | 10.00 |
| ✦ Pavlova<br>Pommes en Brunoise & Compote,<br>Glace Vanille & Siphon à l'Antésite  | 15.00 |
| ✦ Châtaignes<br>Mousse & Eclats, Streusel Cacao & Noix de Pécan au Caramel   | 15.00 |
| ✦ Coco, Passion                         | 12.00 |
| Mousse de Coco, Insert & Chips de Tapioca Passion  |       |
| ✦ Boules de Glaces Artisanales "Kalan"<br>• Vanille, Caramel Pointe de Sel, Moka ou Noisette                               | 4.50  |
| ✦ Boules de Sorbets Artisanaux "Kalan"  | 4.50  |
| • Chocolat, Fraise, Mangue, Citron-Basilic ou Gingembre  |       |

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".

<https://labelfaitmaison.ch/>

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Le pain provient des Brenets, Boulangerie Charmillot.

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

Provenances des viandes & poissons: Boeuf: CH / Pintade: France / Féra: CH

Réservation conseillée au +41 32 930 09 90 ou [info@fleur-de-lis.ch](mailto:info@fleur-de-lis.ch)

PRIX en CHF / TTC

