

# la **Mets** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Nos chefs Pierre-Alain, Nicolas et leur brigade, travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute. Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourraient nous pardonner. Merci de votre indulgence.

<b>Pour l'apéritif</b>	<b>ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE</b> 12.-	<b>ARDOISE ASSORTIMENT VIANDES FROIDES &amp; FROMAGES</b> 19.-
------------------------	---	---

## Nos entrées

	entrée	Plat
SALADE COMPOSÉE	6.-	
SOUPE À L'OIGNON, CROÛTONS & FROMAGE	10.-	
PROFITEROLES D'ESCARGOTS, AIL & PERSIL	16.-	
SALADE DE CHOU DE MAMIE MARTINE CHOU BLANC, JAMBON DE LA BORNE et JAUNE D'ŒUF au vinaigre	14.-	
GAMBAS BLACK TIGER, CRÈME DE HOMARD, CITRON VERT et POIS CASSÉS	22.-	34.-
POIREAU EN VINAIGRETTE DE CRUSTACÉ, RÂBLE DE LAPIN	22.-	

## Nos plats

FILET DE PERCHES DE LOË <sup>(CH)</sup> , BEURRE BLANC CITRONNÉ POMMES DAUPHINES et LÉGUMES DU MARCHÉ	39.-
CHOU FARCI FAÇON BŒUF-CAROTTE POMMES DAUPHINES	38.-
FILET DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DAUPHINES	48.-
CORDON BLEU DE NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE POMMES DAUPHINES et LÉGUMES DU MARCHÉ - minimum 30 minutes	42.-
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail)   250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE	25.-
FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail)   250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE	25.-
RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD	26.- 39.-

## Menu Grand-mère

POIREAU EN VINAIGRETTE DE CRUSTACÉ,  
RÂBLE DE LAPIN

CHOU FARCI FAÇON BŒUF-CAROTTE,  
POMMES DAUPHINES

NOUGAT GLACÉ,  
AMANDE-TONKA

68.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

## Enfants

JAMBON DE LA BORNE,  
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX  
GARNIE DE SMARTIES

5.-

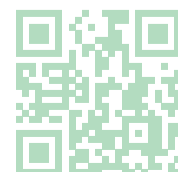
## En dessert

NOUGAT GLACÉ, AMANDE-TONKA	12.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, PISTACHE, FRAISE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CITRON, RAISIN, POMME VERTE, COUREUR DES BOIS	4.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12.-		
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9.-		
TARTE AU CITRON MERINGUÉE & PRALINÉ	9.-	GLACES ARROSÉES POMME VERTE & CALVADOS / RAISIN & GRAPPA / COUREUR DES BOIS & SON WHISKY	9.50
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	9.-		
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	12.-		

NOS GLACES SONT SERVIES AVEC UN BRICELET DE LA GRUYÈRE (Le Domino à Epagny) et selon votre envie : CRÈME DOUBLE (CHF 2.-) OU CRÈME CHANTILLY (CHF 1.-)

Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus adéquats. Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine.

# LA PROMENADE



SCANNEZ  
LE QR CODE  
POUR VISUALISER  
NOTRE CARTE  
DES METS !