



NOTRE CARTE et BOISSONS



**NOUS VOUS SOUHAITONS A TOUTES ET TOUS LA BIENVENUE
DANS NOTRE ETABLISSEMENT !**

L'équipe du



NOTRE CARTE

ENTREES

Potage du jour		5.50
Salade verte		7.00
Salade mêlée		9.00
Salade de chèvre chaud au miel avec toasts	entrée/plat	17.00/25.00
Salade paysanne (lardons, croûtons, fromage et œufs)	entrée/plat	17.00/25.00
Tartare de truite, toast (100 gr)		14.00
Tartare de bœuf, toast (100 gr)		15.00
Croûte aux champignons avec morilles		18.00
Ardoise des Franches-Montagnes (lard séché, saucisse, Tête de Moine, jambon cru)	petite/grande	14.00/21.00
Portion de frites maison		4.50

NOS PÂTES MAISON

Tagliatelles carbonara des Franches-Montagnes	21.00
Tagliatelles au pesto ou sauce pomodoro	16.00
Tagliatelles au deux truites (truite gravlax et fraîche)	21.00

Origine :	Viande	Suisse, France, Argentine (Boucherie Paratte et Boucherie Bilat)
	Fromage	Suisse, France (Fromagerie Kälin & Roy et Fromagerie de Saignelégier)
	Poisson	Suisse, Norvège, Ecosse, Pologne (Pisciculture Choulat & Le Comptoir by Planet)

NOS VIANDES

Roastbeef, sauce tartare, frites maison, salade	33.00
Cordon bleu à la Tête de Moine et raclette (frites maison ou tagliatelles ou riz ou pommes vapeur)	34.00
Tartare de bœuf 200 gr coupé au couteau, toast (frites maison ou tagliatelles ou riz ou pommes vapeur)	38.00
Filet mignon basse température aux morilles, légumes de saison (frites maison ou tagliatelles ou riz ou pommes vapeur)	38.00
Entrecôte de bœuf, légumes de saison (frites maison ou tagliatelles ou riz ou pommes vapeur, sauce poivre ou champignons ou café de paris)	42.00
Tranches de veau à la crème, garniture au choix, légumes (frites maison ou tagliatelles ou riz ou pommes vapeur)	36.00
<ul style="list-style-type: none">• Supplément sauce morilles	5.00

NOS POISSONS

Tartare de truite 200 gr, toast, frites maison	34.00
Filets de truites saumoné meunière (pommes vapeur ou riz sauvage)	29.00
Filets de perches « sauvages » (catégorie Premium) (pommes vapeur ou riz sauvage, sauce tartare)	39.00

Origine :	Viande	Suisse, France, Argentine (Boucherie Paratte et Boucherie Bilat)
	Fromage	Suisse, France (Fromagerie Kälin & Roy et Fromagerie de Saignelégier)
	Poisson	Suisse, Norvège, Ecosse, Pologne (Pisciculture Choulat & Le Comptoir by Planet)

NOS FONDUES

Fondue au fromage 220 gr	24.00
Fondue chinoise 250 gr, 4 sauces maison (frites maison, salade mêlée, bœuf, cheval, poulet)	39.00

BURGERS

Le Classique		
Frites maison	simple/double	20.00/28.00
(steak de bœuf, tomates, salade verte, confit d'oignons, sauce cocktail)		
Le Franc Montagnard		
Frites maison	simple/double	24.00/32.00
(steak de bœuf, lard fumé, Tête de Moine, confit d'oignon, tomates, salade verte, sauce cocktail)		
Le Crispy Chicken		
Frites maison	simple/double	22.00/30.00
(escalope panée de poulet, crème, champignons, sauce cocktail, Tête de Moine, tomates, confit d'oignons, salade verte)		
Le Végétarien		
Frites maison	simple/double	22.00/30.00
(steak végétarien, sauce, cornichons, confit d'oignons, sauce tartare, tomates, salade verte, Tête de Moine)		

Origine :	Viande	Suisse, France, Argentine (Boucherie Paratte et Boucherie Bilat)
	Fromage	Suisse, France (Fromagerie Kälin & Roy et Fromagerie de Saignelégier)
	Poisson	Suisse, Norvège, Ecosse, Pologne (Pisciculture Choulat & Le Comptoir by Planet)

MENUS ENFANTS

Tagliatelle pomodoro	11.00
Nuggets + frites maison	11.00
Steak haché + frites maison	14.00

NOS DESSERTS MAISON

Tarte meringuée au citron	8.00
Crème brûlée façon du chef	8.00
Mousse au chocolat 70 %	9.00
Mille-feuille	9.00
Café gourmand	13.00
Supplément crème chantilly	2.00

TOUTE L'EQUIPE DU

RESTAURANT – BAR DES SPORTS

VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !

Origine :	Viande	Suisse, France, Argentine (Boucherie Paratte et Boucherie Bilat)
	Fromage	Suisse, France (Fromagerie Kälin & Roy et Fromagerie de Saignelégier)
	Poisson	Suisse, Norvège, Ecosse, Pologne (Pisciculture Choulat & Le Comptoir by Planet)