

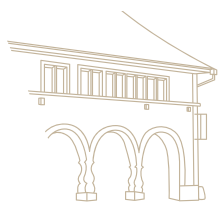
RESTAURANT

DES SIX- COMMUNES

MENU DU JOUR ENTRÉE ET PLAT, SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI À 25.- (VOIR ARDOISE)

Prix en CHF

Salade du moment	24.-
<i>Laitue, légumes, Gruyère, viande séchée, œuf, croutons, vinaigrette maison</i>	
Entrecôte de bœuf 280 g	
- BLACK ANGUS US PRIME	54.-
- BLACK ANGUS SUISSE	55.-
- SASHI FINLANDE	55.-
<i>Pommes de terre nouvelles, légumes et sauce morille</i>	
Club Sandwich	16.-
Truite Môtisane du moment	39.-
Tartare de bœuf préparé 200 g	29.-
Rösti mortadelle, œuf	24.-
Petite frite	8.-
Grande frite	10.-
Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-
Fondue moitié-moitié (min 2 pers.)	23.-/pers
<i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	
Fondue au Mauler (min 2 pers.)	25.-/pers
<i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	
Planchette régionale	27.-
<i>Apéritif</i>	
Planchette régionale (min 2 pers.)	35.-/pers
<i>Repas</i>	



RESTAURANT

DES SIX- COMMUNES

Desserts

en CHF

Les Pâtisseries du jour

9.-

Sélection de pâtisseries

Fondue au chocolat Jacot

12.-

Sélection de fruits

Meringue & crème de Gruyère

12.-

*Glace vanille ou crème, meringues croustillantes,
double crème de la Gruyère, chantilly*

Coupes de glace

Môtisanne

14.-

Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly

Danemark

12.-

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Romanoff

10.-

Glace vanille, fraises fraîches, chantilly

Colonel

13.-

Glace citron, vodka ou absinthe blanche

Coupe des Gorges

14.-

*Sorbet poire, noisettes caramélisées,
crème fouettée, coulis de fruits rouges*

Sélection de glaces & sorbets à la boule

GLACES

Vanille de Madagascar

Chocolat noir intense

Café arabica

Noisette du Piémont

Absinthe artisanale

SORBETS

Citron

Fraise

Framboise

Mangue

Poire William

1 boule 4.50

2 boules 8.-

3 boules 11.-



CARTE MENU

Entrées

SALADE DU CHEF

Laitue, asperges, noix, tomates, œuf, poulet

CHF 16.-

DUO D'ASPERGES, ŒUF DES TOURBIÈRES

Asperges tièdes, sauce hollandaise, jambon cru de chez Dänzer

CHF 22.-

TRUITE SAUMONÉE EN GRAVLAX

Crème acidulée, feuilles de câpres

CHF 26.-

VEAU EN FINES TRANCHES ET TRUFFES

Céleri vinaigre, balsamique et jeunes pousses

CHF 28.-



CARTE MENU

Plats

RAVIOLE FRAÎCHE RICOTTA,
ÉPINARDS, NOISETTES DU PIÉMONT

Pesto à l'ail des ours, jus de volaille

CHF 36.-

RISOTTO, MORILLES FUMÉES

Légumes du marché

CHF 28.-

TRUITE DE MÔTIERS EN FILET

Asperges et beurre blanc au Mauler

CHF 39.-

FILET DE BŒUF SUISSE

Cèleri, carotte, sauce vin rouge

CHF 48.-

AGNEAU ENTRE CARRÉ ET ÉPAULE

Rösti, purée d'aubergine et jus brun réduit

CHF 48.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (min 2 pers.)

Pain, pommes de terre

CHF 23.-

FONDUE AUX MAULER (min 2 pers.)

Pain, pommes de terre

CHF 25.-



CARTE MENU

Fromages

BUFFET DE FROMAGE
CHF 15.-

ASSIETTE DE FROMAGES
CHF 12.-/5 pcs

Desserts

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE
Flambé
CHF 12.-

SABLÉ FRAMBOISE
*Jus de rhubarbe et mousse mascarpone
à la vanille Bourbon*
CHF 12.-

PÂTISSERIES DU JOUR
Sélection de pâtisseries
CHF 9.-

FONDUE AU CHOCOLAT JACOT
Sélection de fruits
CHF 12.-



CARTE MENU

Glaces et sorbets artisanaux

GLACES

*Vanille de Madagascar, chocolat noir intense, café arabica,
noisette du Piémont, absinthe artisanale*

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-
3 boules CHF 11.-

SORBETS

Citron, fraise, framboise, mangue, poire William

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-
3 boules CHF 11.-