

CARTE 14H00-18H00

Glaces et sorbets artisanaux

GLACES

*Vanille de Madagascar,
Chocolat noir intense,
Café arabica,
Noisette du Piémont
Absinthe artisanale*

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

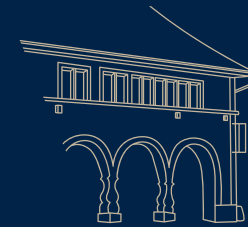
SORBETS

*Citron
Fraise
Framboise
Mangue
Poire William*

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



Rue Centrale 1, 2112 Môtiers, T +41 32 861 20 00



RESTAURANT
**DES SIX-
COMMUNES**

CARTE 14H00-18H00

CARTE 14H00-18H00

	Prix en CHF
Salade du moment <i>Laitue, légumes, Gruyère, viande séchée, œuf, croutons, vinaigrette maison</i>	24.-
Club Sandwich	16.-
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.) <i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	23.-/pers
Fondue au Mauler (min 2 pers.) <i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	25.-/pers
Planchette régionale <i>Apéritif</i>	27.-
Planchette régionale (minimum 2 pers.) <i>Repas</i>	35.-/pers

CARTE 14H00-18H00

Pâtisseries du jour

Sélection de pâtisseries 9.-

Desserts

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