

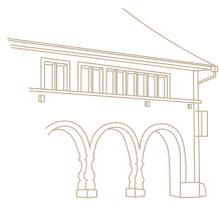
RESTAURANT

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



RESTAURANT

DES SIX- COMMUNES

Desserts en CHF

Les pâtisseries du jour 9.-

À choix

Fondue au chocolat Jacot 12.-

Sélection de fruits

Meringue & crème de Gruyère 12.-

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

Coupes de glace en CHF

Môtisanne 14.-

Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly

Danemark 12.-

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Romanoff 10.-

Glace vanille, fraises fraîches, crème chantilly

Colonel 13.-

Sorbet 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 Williams

1 boule 4.50

2 boules 8.-

3 boules 11.-



CARTE MENU DU SOIR

Entrées

SALADE DU CHEF

Laitue, asperges, noix, tomates, œuf, poulet

CHF 16.-

DUO D'ASPERGES, ŒUF DES TOURBIÈRES

Asperges blanches et vertes, sauce hollandaise, jambon cru de chez Dänzer

CHF 22.-

TRUITE SAUMONÉE EN GRAVLAX

Crème acidulée, feuilles de câpres

CHF 26.-

VEAU EN FINES TRANCHES, TRUFFES

Céleri, vinaigre balsamique, jeunes pousses

CHF 28.-



CARTE MENU DU SOIR

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.-

FILET DE TRUITE DE MÔTIERS

Asperges, beurre blanc au Mauler

CHF 39.-

FILET DE BŒUF SUISSE

Céleri, carottes, sauce vin rouge

CHF 48.-

CARRÉ ET ÉPAULE D'AGNEAU

Rösti, purée d'aubergines, jus brun

CHF 48.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (min. 2 pers.)

Pain, pommes de terre

CHF 23.-

FONDUE AU MAULER (min. 2 pers.)

Pain, pommes de terre

CHF 25.-



CARTE MENU DU SOIR

Fromages

BUFFET DE FROMAGES

CHF 15.-

ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 12.-/5 pcs

Desserts

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Flambé

CHF 12.-

SABLÉ FRAMBOISE

*Jus de rhubarbe, mousse mascarpone
à la vanille Bourbon*

CHF 12.-

PÂTISSERIES DU JOUR

À choix

CHF 9.-

FONDUE AU CHOCOLAT JACOT

Sélection de fruits

CHF 12.-



CARTE MENU DU SOIR

Glaces et sorbets artisansaux

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 Williams

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-

3 boules CHF 11.-