

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 romaine, tomates, radis, Gruyère, croûtons, jambon cru du valon et œuf</i>	24.-
Club Sandwich <i>Poulet, laitue et bacon</i>	16.-
Tartare de bœuf préparé 200 g	29.-
Rösti des Six-Communes <i>Mortadelle, œuf, Gruyère et salade</i>	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 Mauser (min 2 pers.) <i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	25.-/pers
Planchette régionale apéritive <i>Charcuteries et fromages artisanaux</i>	27.-
Planchette régionale repas (min 2 pers.) <i>Charcuteries, fromages, gravlax de saumon, tartare de bœuf, salade, pommes de terre, sauces et condiments</i>	35.-/pers

CARTE 14H00-18H00

Pâtisseries du jour

Sélection de pâtisseries	9.-
--------------------------	-----

Desserts

Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.) <i>Sélection de fruits</i>	12.-/pers
Meringue & crème de Gruyère <i>Glace vanille ou crème, meringues croustillantes, double crème de la Gruyère, chantilly</i>	12.-

Coupes de glace

Môtisane <i>Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly</i>	14.-
Danemark <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	12.-
Romanoff <i>Glace vanille, fraises fraîches, chantilly</i>	10.-
Colonel <i>Glace citron, vodka ou absinthe blanche</i>	13.-
Coupe des Gorges <i>Sorbet poire, noisettes caramélisées, crème fouettée, coulis de fruits rouges</i>	14.-