RESTAURANT

DES SIX-COMMUNES

MENU DU JOUR ENTRÉE ET PLAT, SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI À 25.- *(VOIR ARDOISE)*
(Hors périodes de vacances)

Prix en CHF

Planchette régionale apéritive — 27.-
Charcuteries et fromages artisanaux

Planchette régionale repas (min 2 pers.) — 35.-/pers
Charcuteries, fromages, gravlax de saumon, tartare de bœuf, salade, pommes de terre, sauces et condiments

Salade du moment — entrée 18.-/plat 24.-
Laitue romaine, tomates, radis, Gruyère, croûtons, jambon cru du Vallon et œuf

Tomates burrata — entrée 18.-/plat 24.-
Eau de tomates acidulée et basilic frais

Terrine de poulpe — 26.-
Purée de tomates confites, agrumes et herbes fraîches

Carpaccio de St-Jacques — 28.-
Sauce vierge à la mangue et basilic

Tataki de thon au sésame — 21.-
Mayonnaise épicée, condiment avocat et cébette

Tartare de bœuf — entrée 19.-/plat 29.-
*Préparé à la minute **100g / 200g***

Club Sandwich — 16.-
Poulet, laitue et bacon

Sélection de pièces du boucher — prix selon arrivages
Accompagnées de pommes de terre nouvelles, légumes et sauce champêtre (selon arrivages)

Filet de truite môtisanne bio du moment — 39.-
Mousseline de pommes de terre et légumes du moment

Rösti des Six-Communes — 24.-
Mortadelle, œuf, Gruyère et salade

Fondue moitié-moitié (min 2 pers.) — 23.-/pers
Pain et pommes de terre

Fondue au Mauler (min 2 pers.) — 25.-/pers
Pain et pommes de terre

Les accompagnements

Petite / Grande portion de frites 8.- / 10.-

Salade verte / mêlée 7.- / 9.-

Desserts

en CHF

Les pâtisseries du jour 9.-
À choix

Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.) 12.- / pers
Sélection de fruits

Meringue & crème de Gruyère 12.-
Glace vanille ou crème, meringues croustillantes, double crème de la Gruyère, crème chantilly

Coupes de glace

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	SORBETS		
Vanille de Madagascar	*Citron*	*1 boule*	4.50
Chocolat noir intense	*Fraise*		
Café arabica	*Framboise*	*2 boules*	8.-
Noisette du Piémont	*Mangue*		
Absinthe artisanale	*Poire Williams*	*3 boules*	11.-

CARTE MENU DU SOIR

Entrées

L'AUBERGINE CONFITE
Condiment basilic, yaourt épicé et œuf surprise
CHF 18.-

TOMATES DU SEELAND EN MOSAÏQUE
Syphon burrata, basilic et vinaigrette à l'eau de tomates
CHF 22.-

TRUITE SAUMONÉE EN GRAVLAX
Crème acidulée, feuilles de câpres
CHF 26.-

VEAU FAÇON ROASTBEEF,
TRUFFES DU JURA VAUDOIS
Céleri, vinaigre balsamique et jeunes pousses
CHF 28.-

CARTE MENU DU SOIR

Plats

RAVIOLES FRAICHES RICOTTA ÉPINARDS
Pesto au basilic, noisettes du Piémont et jus de volaille
CHF 36.-

RISOTTO CARNAROLI
Petits pois et légumes de saison
CHF 28.-

FILET DE TRUITE DE MÔTIERS BIO
Pois mange-tout, carottes et beurre blanc au Mauler
CHF 39.-

FILET DE BŒUF SUISSE
Aubergine, carottes et sauce au vin rouge
CHF 48.-

VOLAILLE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE EN DEUX FAÇONS
Oignons nouveaux, abricots, gnocchis et jus de volaille
CHF 48.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (min. 2 pers.)
Pain, pommes de terre nouvelles
CHF 23.-

FONDUE AU MAULER (min. 2 pers.)
Pain, pommes de terre nouvelles
CHF 25.-

CARTE MENU DU SOIR

Fromages

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 (min. 2 pers.)
Sélection de fruits
CHF 12.- / pers

CARTE MENU DU SOIR

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 Williams

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