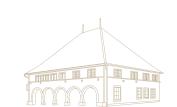
Glaces et sorbets artisanaux

GLACES 4.50 Vanille de Madagascar, 2 boules Chocolat noir intense, 11.-3 boules Café arabica.

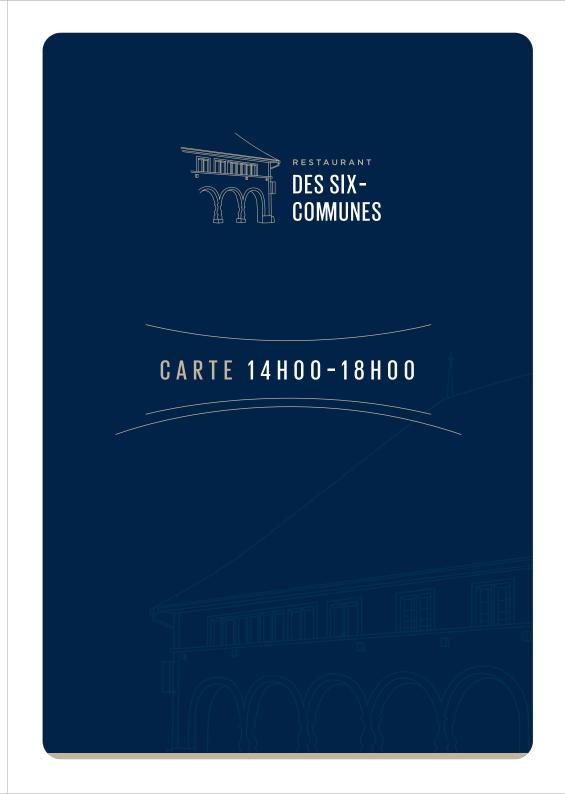
Noisette du Piémont Absinthe artisanale

SORBETS 4.50 1 boule Citron 2 boules Fraise 11.-3 boules

Framboise Mangue Poire William



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



CARTE 14H00-18H00

	Prix eli chi
Salade du moment Laitue romaine, Gruyère, graines de courge grillées, courge, viande séchée de gibier, pickles et œuf	24
Os à moelle de cerf et tartare de chevreuil Ail confit, champignons vinaigrés et toasts	29
Tartare de bœuf préparé 200 g	29
RÖSTI des Six-Communes Viande séchée de gibier, œuf, Gruyère, champignons et salade	24
Petite frite Grande frite	8 10
Salade verte Salade mêlée	7 9
Fondue moitié-moitié (min 2 pers.) Pain, pommes de terre et cornichons	23/ pers
Fondue au Mauler (min 2 pers.) Pain, pommes de terre et cornichons	25/ pers
Planchette régionale apéritive Charcuteries et fromages artisanaux	27
Planchette régionale repas (min 2 pers.) Charcuteries, fromages, tartare de gibier, os à moelle, salade, pommes de terre, sauces et condiments	35/pers

CARTE 14H00-18H00

Pâtisseries du jour	
Sélection de pâtisseries	9
Desserts	
Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.) Sélection de fruits	12/ pers
Meringue & crème de Gruyère Glace vanille ou crème, meringues croustillantes, double crème de la Gruyére, chantilly	12
Coupes de glace	
Môtisanne Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly	14
Danemark Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	12
Romanoff Glace vanille, fraises fraiches, chantilly	10
Colonel Glace citron, vodka ou absinthe blanche	13
Coupe des Gorges Sorbet poire, noisettes caramélisées, créme fouettée. coulis de fruits rouges	14