

## 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, Gruyère de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines de courge torréfiées, œuf et gésiers de volaille</i>	24.-
Pâté en croûte Richelieu au foie gras <i>Salade verte et pickles</i>	26.-
Tartare de bœuf aux saveurs truffées 200 g	29.-
Rôsti des Six-Communes <i>Gésiers de volaille, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte</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 de nos montagnes et fromages de la région</i>	27.-
Planchette régionale repas (min 2 pers.) <i>Charcuteries de nos montagnes, fromages de la région, tartare de bœuf truffé, pâté en croûte Richelieu au foie gras, 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.-