

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

1 boule 4.50

Fraise

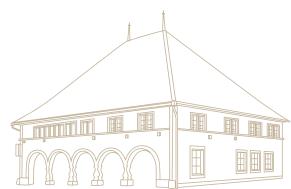
2 boules 8.-

Framboise

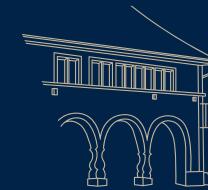
3 boules 11.-

Mangue

Poire William



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	24.-
<i>Laitue romaine, Gruyère de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines de courge torréfiées, œuf et gésiers de volaille</i>	
Pâté en croûte Richelieu au foie gras	26.-
<i>Salade verte et pickles</i>	
Tartare de bœuf aux saveurs truffées 200 g	29.-
Rösti des Six-Communes	24.-
<i>Gésiers de volaille, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte</i>	
Petite frite	8.-
Grande frite	10.-
Salade verte	7.-
Salade mélée	9.-
Fondue moitié-moitié (min 2 pers.)	23.-/pers
<i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	
Fondue au Mauler (min 2 pers.)	25.-/pers
<i>Pain, pommes de terre et cornichons</i>	
Planchette régionale apéritive	27.-
<i>Charcuteries de nos montagnes et fromages de la région</i>	
Planchette régionale repas (min 2 pers.)	35.-/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>	

CARTE 14H00-18H00

Pâtisseries du jour

Sélection de pâtisseries

Desserts

Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.)

Meringue & crème de Gruyère

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

Coupes de glace

Môtisanne

Danemark

Romanoff

Colonel

Coupe des Gorges

Sorbet poire, noisettes caramélisées, crème fouettée, coulis de fruits rouges