



<b>Ardoises gourmandes</b> <sup>1 à 14</sup>	
Charcuterie	27,00
Fromages	28,00
Charcuterie - Fromage	30,00
Assiette « Fritto misto » (12 pièces)	24,00
<b>Entrées</b>	
Salade mêlée crudités <sup>3, 5, 9, 10, 12</sup>	17,00
Salade verte aux aiguillettes <sup>1, 3, 5, 7, 8, 10, 12</sup> de poulet croustillantes, sauce sweet chili	24,00
Ceviche de daurade <sup>4, 9, 12</sup> au citron vert	25,00
Tartine gratinée façon « Montagne » <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup> Pain, œuf au plat, jambon, fromage Raclette	25,00
Carpaccio de Bœuf <sup>5, 6, 7, 11, 12</sup>	26,00
<b>Risottos</b> de riz de Camargue « bio »	
aux champignons des bois <sup>7, 8, 9, 12</sup>	26,00
au saumon fumé « maison » <sup>7, 9, 12</sup>	28,00
<b>Pasta</b>	
Spaghetti aux tomates à la provençale <sup>1, 7, 12</sup>	23,00
Spaghetti carbonara <sup>1, 3, 7, 12</sup>	26,00
<b>Fondue Suisse</b> <sup>1, 7, 12</sup>	
Fondue au fromage, pain, salade verte <sup>3, 5, 9, 10, 12</sup> (minimum 2 personnes – tarif indiqué par personne)	23,00
Mini planche de charcuterie <sup>1 à 14</sup> (Le vin suisse « Chasselas » est conseillé sur la fondue)	7,00
<b>Plats</b>	
Poisson du jour, Beurre blanc <sup>4, 7, 12</sup>	29,00
Seiche en persillade <sup>7, 9, 12, 14</sup>	31,00
Pièce du boucher, Jus corsé <sup>5, 7, 9, 12</sup>	33,00
Entrecôte de bœuf, Jus au poivre <sup>5, 7, 9, 12</sup>	32,00
<b>Desserts</b>	
Gaufre de Liège aux fruits rouges <sup>1, 3, 7, 8</sup>	11,00
Café ou thé gourmand <sup>1, 3, 7, 8</sup>	15,00
Brownie « Minute » au cœur fondant <sup>1, 3, 7, 8</sup>	14,00
Ardoise de douceurs <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup>	26,00

#### Déclaration des allergènes

<sup>1</sup> Gluten / <sup>2</sup> Crustacés / <sup>3</sup> Œuf / <sup>4</sup> Poissons / <sup>5</sup> Arachides / <sup>6</sup> Soja / <sup>7</sup> Lait / <sup>8</sup> Fruits à coque /  
<sup>9</sup> Céleri / <sup>10</sup> Moutarde / <sup>11</sup> Sésame / <sup>12</sup> Sulfites / <sup>13</sup> Lupins / <sup>14</sup> Mollusques