

Les salades et entrées

	Entrée	Plats
Salade verte 3/10	Fr. 7.-	
Salade mêlée 3/9/10	Fr. 9.-	16.-
Salade Campagnarde 1/3/5/7/9/10 (Champignons - lardons - croutons - Tête de moine)	Fr. 13.-	19.-
Asperges verte tièdes sur lit de salade et œuf poché 3/7/	Fr. 16.-	24.-
Terrine de veau aux noisettes sauce Cumberland Buisson de salades 1/5/7/9/10/12/	Fr. 16.-	
Crème d'asperges et chiffonnade de jambon cru Noix de St. Jacques grillé 4/5/7/9/	Fr. 14.-	

Assiettes Fitness

Salades assorties, entrecôte de cheval 3/5/10	Fr.	29.-
Salades assorties, entrecôte de bœuf 3/5/10	Fr.	32.-
Salades assorties, filets de truite 3/4/5/10	Fr.	29.-

TVA 7.7% incluse

Oufs, pâtes, rösti

Omelette à la Tête de moine 3/5/7	Fr.	15.-
Tagliatelle aux asperges et jambon cru 1/7/9	Fr.	24.-
Risotto à l'ail des Ours crevettes sautées 2/5/7/9	Fr.	26.-
Röstis, jambon, fromage, œuf au plat 3/5/7	Fr.	23.-
Assiette végétarienne 5/7/9 (choix de légumes et pommes frites)	Fr.	24.-

Le régal des petiots

Filets de truite, légumes, frites 4/5/7	Fr.	11.-
Nuggets de poulet, légumes, frites 1/3/5/7	Fr.	13.-
Steak de bœuf, légumes, frites 5/7	Fr.	16.-

TVA 7.7% incluse

Pizzas

Petite pizza, réduction de Fr.2.-

Marguerita (tomate, mozzarella, origan) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	15.-
Exotique (jambon d'épaule, ananas) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	18.-
Napolitaine (jambon d'épaule, câpres, anchois, olives) <small>1/4/5/7/9</small>	Fr.	18.-
Romana (jambon d'épaule, champignons) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	18.-
Paysanne (lardon, oignons) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	19.-
Thon (thon, anchois, câpres oignons) <small>1/4/5/7/9</small>	Fr.	19.-
Diablo (merguez, chorizo, ail, piment, œuf) <small>1/3/5/7/9</small>	Fr.	21.-
Adriática (crevettes, jambon cru). <small>1/4/5/7/9</small>	Fr.	23.-
Rucola (jambon cru, rucola, copeaux de parmesan) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	23.-
Jurassienne (saucisse, lard, Tête de moine) <small>1/5/7/9</small>	Fr.	23.-

TVA 7.7% incluse

Les Plats

Filets de truite à la mode "Jurassienne" pommes natures	Fr.	32.-
Médaille d'Or aux produits du terroir (Oignons, beurre aux herbes, vin blanc) 4/5/7/9/10/12		
Jambon de campagne à la BFM 5/7/9/10 Bouquetière de légumes, rösti	Fr.	29.-
Carré d'agneau en croûte de pistache jus au thym 1/5/7/9/12 Bouquetière de légumes, rösti	Fr.	36.-
Cassolette d'asperges vertes aux pleurotes 5/7/9/ Tomate provençale, rösti	Fr.	29.-
Entrecôte de bœuf/cheval sur ardoise « Flambé Cognac » Beurre à l'ail des Ours 5/7/9/12 Bouquetière de légumes, pommes frites	Fr.	39.-
Châteaubriand flambé au Cognac Sauce béarnaise <u>2 pers min.</u> Bouquetière de légumes et pommes croquette de rösti 5/7/9/12	Fr.	42.- p./pers.

Provenance des viandes :

<u>Bœuf</u>	Suisse (Franches-Montagnes)
<u>Cheval</u>	Canada
<u>Agneau</u>	Nouvelle Zélande
<u>Porc</u>	Suisse
<u>Veau</u>	Suisse
<u>Crevettes</u>	Vietnam

TVA 7.7% incluse

Médaille d'Or aux produits du terroir 2015 - 2016

Filets de Truite à la Jurassienne

Filets de truite de la pisciculture Choulat de Grand-Fontaine

Etuvé, sauce vin blanc avec beurre aux herbes épicées

Accompagnées de pommes de terre ou riz sauvage

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,

Veillez-vous adresser à notre personnel.

Gluten Céréales	1
Crustacés	2
Œufs	3
Poissons	4
Arachides	5
Soja	6
Lactose	7
Fruit à coque	8
Céleri	9
Moutarde	10
Graine de sésame	11
Sulfites	12
Lupins	13
Mollusques	14

Nous vous donnons des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.