

Entrées

	Entrée	Plat
Salade de saison et sa vinaigrette maison	8	12
Salade croquante au granna padanno et huile d'olive aromatisé à la truffe	10	14
Gazpacho Andaluz et son toast de pain à l'ail	10	
Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun	18	23
Cuisses de grenouille, sauce au beurre blanc	19	34

Variétés d'été

Poke bowl (grand salade hawaii composée de crudités sur un lit de boulgour)		23
Salade César déstructurée aux crevettes en robe croustillantes		27
Salade exotique terre et mer (au poulet curry et crevettes)		29

Poissons

Filet de sandre snacké à la minute, risotto de <i>fregola sarda</i> & épinards, émulsion aux agrumes		38
Poêlée de noix de St. Jacques, lit de poireaux, purée de carottes, pommes mousseline		39
Filets de perches façon <i>fish & chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		30

Viandes

« The » Entrecôte, rassie par notre boucher, frites de patate douce, légumes	200gr	48
- au choix : sauce chimichurri, café de paris ou sauce poivre (+CHF 3.00)	300gr	55
Travers de porc (CH) façon BBQ, pomme de terre au four, sauce blanche, maïs grillé		39
Tartare de bœuf du pays coupé minute (frites et toasts)	200gr	35
Le BM burger (Viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)		31

Les spécialités d'ici et d'ailleurs

Plat

Noodles bowl et ses crevettes en robe croustillant
(Nouilles Soba dans un bouillon asiatique, petites légumes et crevettes pannées) 29

Risotto au safran couronné de jambon cru et son espuma de lard 30

American burger au poulet *crispy*, fromage, ananas grillée, sauce du chef et salade 29

Les végés 100%



Wok de légumes aux senteurs d'Asie, trio de gyozas a plancha 27

Chili végétarien avec tofu poêlé et son riz parfumé 27

Desserts

Dessert signature du chef : **Délice aux fruits rouges** 15

Moelleux au chocolat gourmand 13

Crème brûlée à la lavande bio

Parfait glacé fait maison aux agrumes 12

Café gourmand 12

Boule de glace 4

(Vanille, fraise, chocolat, café arabica, caramel fleur de sel, pistache de Sicile, sorbet citron de Sicile, sorbet abricot, sorbet framboise, noix de coco, fruit de la passion, mandarine, violette)

Glaces arrosées (colonel, valaisanne, général, limoncello...) 13

Coupe Danemark, Coupe exotique, Coupe café glacé 13

Les mini-coupes glacées (version 2 boules) 9

Provenance de nos viandes et poissons : Bœuf (CH), Porc (CH), Sandre (Atlant. N), Perches (RU)

Allergènes : Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.