

Les incontournables du BM

Entrées

	Entrée	Plat
Salade verte de saison, vinaigrette du chef	7	11
Salade croquante au parmesan et huile de truffe	9	13
Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun	18	21

Poissons

Poêlée de noix de St. Jacques, lit de poireaux, purée de carotte, risotto vénéré au chorizo		40
Filets de perches façon <i>fish & chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		29
Wok de légumes et ses crevettes en robe croustillant		29

Viandes

Risotto au safran couronné de jambon cru, émulsion de lard fumé		30
« The » Entrecôte, rassie par notre boucher, country cuts et légumes	200gr	47
- au choix : sauce vin rouge DO Ribera del Duero (+CHF 3.00) - sauce morilles (+CHF 5.00)	300gr	54
Tartare de bœuf du pays coupé au couteau (frites et toasts)	200gr	35
Le BM burger (Viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)		30

Les végés 100%

Wok de légumes aux senteurs d'Asie, trio de gyozas a plancha		28
Veggie burger (deux steaks végétariens, tomate, oignons confits, sauce du chef et salade)		30

Provenance de nos viandes et poissons : Bœuf (CH), Porc (CH), Espadon (VT), Perches (RU), Poulpe(AT), Poulet(BR)


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

Les suggestions de la saison

Entrées

Gravalax de bœuf du pays et ses inspirations d'hiver	20
Rillettes de maquereaux, pickles de légumes « maison » et toasts	16
Surprise au foie-gras poêlé, inspiration de notre chef	22
Crème forestière	13 18
Crème de tomates & basilic	13 18

Plats

Médaille d'espadon snackée, sauce vierge, crémeuse de carotte, pommes de terre au four	39
Poulpe grillé servi avec des "papas arrugadas et mojo picon" des Iles Canaries	39
Escalope de porc viennoise, frites et sauce tartare « maison »	34
American burger au poulet « crispy » (fromage d'alpage, bacon, sauce du chef, oignons confites et salade)	33
Curry de légumes au lait de coco (servi avec tofu sauté et riz sauvage) 	29

Desserts

La pomme surprise	13
Moelleux au chocolat maison	13
Crème brûlée au thé Chai	13
Le pain doré de notre enfance, sauce mangue et délice à la pistache	13
Café gourmand	12
Boule de glace (Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pistache, sorbet citron, sorbet abricot, sorbet framboise)	4
Glaces arrosées (colonel, valaisanne, général, limoncello...)	13
Coupe Danemark, Coupe café glacé	13