

Carte de mets

Entrées

	Entrée	Plat
Salade verte de saison, vinaigrette du chef	7	11
Salade croquante au parmesan et huile de truffe	9	13
Ceviche de poisson, au lait de coco	18	
Gazpacho Andaluz, toast de pain à l'ail	10	
Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun	18	23

Variétés d'été

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

Poissons

Filets de perches façon <i>fish & chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		29
Wok de légumes et ses crevettes en robe croustillant		29
Médaille d'espadon snackée, sauce vierge, crémeuse de carotte, pommes de terre au four		39
Poulpe grillé servi avec des " <i>papas arrugadas et mojo picon</i> " des Iles Canaries		39
Fish Burger, sauce blanche, salade, tomate, oignons confits		35

Viandes

« The » Entrecôte (CH), rassie par notre boucher, country cuts et légumes	200gr	47
- au choix : sauce moutarde, sauce poivre ou mojo picon (+CHF 3.00)	300gr	54
Tartare de bœuf du pays coupé au couteau (frites et toasts)	200gr	35
Big Ribs (CH) façon BBQ, pommes de terre au four, maïs grillé		39

Le BM burger <i>(Viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)</i>	30
Le BM burger façon Rossini <i>(Viande de bœuf, foie gras, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, roesti, sauce du chef)</i>	40
Escalope de porc viennoise, frites et sauce tartare « maison »	34
American burger au poulet « crispy » <i>(fromage d'alpage, bacon, sauce du chef, oignons confites et salade)</i>	33
Les végés 100%	
Wok de légumes aux senteurs d'Asie, trio de gyozas a plancha	28
Veggie burger <i>(deux steaks végétariens, tomate, oignons confits, sauce du chef et salade)</i>	30
Desserts	
Profiteroles maison, glace vanille et sauce caramel	13
Moelleux au chocolat maison	13
Crème brûlée à la lavande	13
Mille-feuille déstructuré	13
Café gourmand	12
Boule de glace <i>(Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pistache, sorbet citron, sorbet abricot, sorbet framboise)</i>	4
Glaces arrosées <i>(colonel, valaisanne, général, limoncello...)</i>	13
Coupe Danemark, Coupe café glacé	13

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.