

## 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
Tempura d'aubergines, humus et miel Bio	15	
Gazpacho Andaluz, toast de pain à l'ail	10	
Tacos de crevettes et choux rouge, mayonnaise pimentée (2 pièces)	16	
Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun	18	23

### Variétés d'été

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 &amp; chips</i> , frites et sauce tartare « maison »		29
Wok de légumes et ses crevettes en robe croustillant		29
Médaille d'espadon à la plancha, sauce vierge, crèmeuse de carotte, pommes de terre au four		39
Poulpe grillé servi avec des " <i>papas arrugadas et mojo picon</i> " des Iles Canaries		42
Fish Burger, sauce blanche, salade, tomate, oignons confits		35

### Viandes

« The » Entrecôte (CH), rassie par notre boucher, frites et légumes	200gr	47
- au choix : sauce moutarde, sauce poivre ou mojo picon (+CHF 3.00)	300gr	54
La Côte de bœuf pour deux, servi avec salade, frites et sauce « mojo picon »	40 CHF p. personne	
- Temps de préparation aprox. 20-30 minutes. Autre sauce au choix, moutarde ou poivre (+3.00CHF)		

Tartare de bœuf du pays coupé au couteau (frites et toasts)	200gr	35
Magret de canard snacké et son risotto vénéré au chorizo, sauce beurre orangé		43
Escalope de porc viennoise, frites et sauce tartare « maison »		34
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
American burger au poulet « crispy » <i>(fromage d'alpage, bacon, sauce du chef, oignons confites et salade)</i>		33
<b>Les végés 100%</b>		
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
<b>Desserts</b>		
Profiteroles maison, glace vanille et sauce caramel		13
Moelleux au chocolat maison		13
Crème brûlée au thé Chaï		13
Parfait glacé au café, signature du chef		13
Coupe Danemark, coupe café glacé		13
Café gourmand		12
Glaces arrosées <i>(colonel, valaisanne, général, limoncello...)</i>		13
Boule de glace <i>(Vanille, chocolat, caramel, café, pistache, sorbet citron, sorbet abricot, sorbet framboise)</i>		4

**Provenance de nos viandes et poissons :** Bœuf (CH/FR), 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.