

<b>Entrées</b>	<b>1/2</b>	<b>plat</b>
Salade verte	10.--	
Salade mêlée	11.--	18.--
Salade de gambas marinés au gingembre et citron accompagnée d'avocats en vinaigrette		26.--
Salade de volaille à l'indienne	18.--	25.--
Cœur de filet de thon pané au sésame et noisettes juste saisies, saladine		32.--
Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasaby	20.--	32.--
Saumon sauvage d'Ecosse mariné façon gravlax	19.--	31.--
Terrine de tomates et aubergines confites et saladine	17.--	26.--
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes caramélisées	24.--	35.--
Carpaccio de bœuf à la truffe d'été	18.--	30.--
Roastbeef sauce tartare, pommes frites		28.--
Cocktail de melon et jambon cru		23.--

## **Les potages**

Marmite du jour		6.--
Bisque de homard		17.--

## Poissons

Filet de loup de mer grillé, beurre aux herbettes	42.--
Tresse de filets de perche grillés, beurre blanc	36.--
Risotto aux gambas et tomates	32.--

## Viandes et volailles

Cordon bleu maison	36.--
Filet de veau du pays grillé et sa fricassée de chanterelles	43.--
Sauté minute de ris de veau aux petits sauvages des bois et crème de la Gruyère	37.--
Souris d'agneau confite à l'ancienne	35.--
Entrecôte de bœuf grillée, beurre maison	38.--
Cœur de filet de bœuf grillé à la moelle, jus aux cinq poivres	43.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pains grillés	½ 26.--
	<b>entier</b> 38.--
Pintade fermière de la Gruyère rôtie à la truffe du pays	35.--

**Assiette de fromage de chez nous** **15.--**

## **Desserts**

Crème brûlée au vin cuit **10.--**  
Mousse au chocolat et sa glace **15.--**  
Mille feuilles aux fruits et sorbet **16.--**  
Tarte tatin et glace vanille de Madagascar (20 min) **20.--**  
Coupe caramel (avec caramel du chef) **13.50**  
Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine **13.--**  
Sorbet colonel **13.--**  
Gratin de fraises au vin doux du Vully et glace **16.--**

<b>Suisse</b>		<b>Blancs</b>	<b>½</b>	<b>bt</b>
Fribourg		St-Saphorin »Vase no 1 » domaine des Faverges		49.--
		Riex, dom de l'Hôpital		43.--
		Vully, domaine de Chambaz		43.--
Vaud		Traminer, domaine de Chambaz, Motier		42.--
		Chardonne « Cure d'attalens, domaine de la Cure	26.--	48.--
		Yvorne « Creux du Loup » Jules Gex	28.--	52.--
Valais		Dézaley « Grand Cru de l'Evêque, dom Fonjallaz, Epesse		55.--
		Amigne de Vétroz, 2 abeilles AOC, Germanier		63.--
		Petite Arvine AOC, Germanier		62.--
Tessin		Chardonnay AOC, Germanier		57.--
		Bianco Rovere, merlot blanc, Guido Brivio, Mendrisio	40.--	79.--
<b>France</b>				
Bourgogne		Chablis, domaine Fèvre, Bourgogne 2010		85.--
		Chablis premier, domaine Fèvre 2012	45.--	
		Mâcon-Fuissé, le haut de Fuissé, domaine Vessigaud 2012		78.--
		Meursault Clos des Corvées de Citeau, domaine Chavy-Chouet 2011		110.--
L'Alsace		Riesling Grand Cru, vendanges tartives, domaine Dirler, 2009		78.--
<b>Suisse</b>		<b>Rosés</b>	<b>½</b>	<b>bt</b>
Neuchâtel		Œil de Perdrix d'Auvernier, domaine de Montmollin		48.--
France		Château Bel Evêque Corbière, Domaine Pierre Richard		54.--
<b>Suisse</b>		<b>Rouges</b>	<b>½</b>	<b>bt</b>
Fribourg		Vully Pinot noir, domaine de Chambaz, Môtier		45.--
		St-Saphorin, domaine des Faverges, cuvée du patrimoine		66.--
VD, Chablais		Chardonne, cure d'Attalens, domaine de la Cure		53.--
Valais		Diolinoir, réserve St-Hubert, Emery Ayent		65.--
		Syrah, barrique, fils Charles-Favre		73.--
		Cornalin, Hulevent AOC, les fils de Charles Favre		65.--
Tessin		Pinot noir AOC, danse des Etoiles, château constellation 2005		80.--
		Baiocco, merlot, Guido Brivio, Mendrisio		54.--
		Vigna d'Antan, merlot-cabernet, Guido Brivio, Mendrisio		84.--
		Sottobosco, merlot-cabernet-Gamaret, 20 mois en fût de chêne, Tenimento dell'ör		115.--
Italie		Riflessi d'Epoca, merlot, Guido Brivio, Mendrisio		89.--
		Much Barbera d'Alba Prinsi, 2013		46.--
		Barolo Franco Molino, 2011		96.--
		Mosaico, Bolgheri, rosso, 2012		95.--
Toscana		Tignanello, Marchesi Antinori, Firenze, 2011		215.--
Veneto		Amarone della Valpolicella Farina, 2013		95.--

<b>Espagne</b>	<b>Rouges</b>	<b>½</b>	<b>bt</b>
Rioja	Lan, Gran reserva M.O. Bodegas Lan, 2010		78.--
Rhône	Vacqueras, domaine Le Clos des Cazaux 2014		65.--
	St-Joseph, cuvée Prestige, Gilles Flacher, 2012		79.--
	Rasteau, domaine Gourt de Mautens 2007, Jérôme Bressy		98.--
<b>France</b>		<b>½</b>	<b>bt</b>
<b>Bourgogne</b>	Savigny-les-Beaune, domaine Bouchard, père et fils, 2012		95.--
	Santenay, clos des mouches, 1 <sup>er</sup> cru, domaine Jean Moreau, 2012	45.--	
	Aloxe-Corton, domaine Bouchard, père et fils, 2012		95.--
Côte de nuits	Volnay, domaine Chantal Lescure, 2011		125.--
Languedoc	Château Bel Evêques Corbières, 2013	38.--	65.--
	La Clape, Château Rouquette, Cuvée Henri Lapierre, 2011		75.--
<b>Bordeaux</b>			
Haut-Médoc	Château Liversan, 2011		53.--
	Château Sociando-Mallet, domaine Henri Gouges, 2008		138.--
Margaux	Château Monbrison, Cru Bourgeois supérieur, 2012		87.--
	Château Siran, Cru bourgeois, 2012		87.--
St-Julien	Château Moulin de la Rose, Cru bourgeois, 2013		65.--
	Clos du Marquis, 2 <sup>ème</sup> vin Château Léoville-Las-Cases, 2006		120.--
Moulis en Médoc	Château Maucaillou, Cru Bourgeois, 2011		85.--
	Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionnel, 2014	48.--	
St-Estèphe	Château Haut-Marbuzet, Cru Grand Bourgeois Exceptionnel, 2014	58.--	
	Château Montrose, 2 <sup>ème</sup> Cru classé, 2007		195.--
Pauillac	Réserve de la Comtesse, 2 <sup>ème</sup> vin château Pichon Longueville, 2011		135.--
	Château Pontet-Canet, 5 <sup>ème</sup> Cru classé, 2007		175.--
St-Emilion	Château Fombrauge, grand Cru classé, 2013		85.--
Pessac-Léognan	Château de Fieuzal, Cru classé, 2003		115.--
Pomerol	Château La Sergue, 2008		79.--
	<b>Champagnes</b>		
	Dom Pérignon brut		190.--
	Laurent-Perrier Brut	50.--	120.--
	Mauler rosé	la coupe 7.50	49.--