

Entrées

Salade d'été

Crudités | graines caramélisées | cresson du jardin
Vinaigrette maison

VG|LF|GF

13

Salade melon-feta

Melons marinés | menthe | feta végétalienne à base
de lait de coco

VG|LF|GF

18

Anker Chnebeli

Saucisse paysanne fumée du boucher Hämmerli (Anet Ins)
pain | beurre

19

Assiette de l'île Saint – Pierre

Viandes du boucher Hämmerli à (Anet - Ins)
fromages de Nods

28

Tomates d'été colorées

Burrata | roquette

GF|V

22

Tartare de bœuf de l'île Saint – Pierre 70 g

Câpres | beurre | oignons | pain

25

Gaspacho de melon du Seeland

Melon | tomate | concombre | basilic | poivron

VG|LF|GF

15

Tartare de charbon mariné

Chutney aux pommes vertes | chips de pommes
huile aux herbes | raifort

LF|GF

25

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans gluten

Entrées chaude

SECRETO Suisse Duroc Cochon aux herbes

LF|GF

18

Viande de porc délicatement marbrée,
également appelée « filet caché »
pois | huile aux herbes | pousses de pois

Os à moelle du boucher Hämmerli (Ins - Anet)

LF

18

Fleur de sel | pain Paillasse grillé

Soupe de poisson épicée

LF|GF

18

Sandre | omble chevalier | légumes de saison

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Plats principaux

Entrecôte de bœuf suisse 180gr	LF GF	47
Rumsteck argentin 200gr	LF GF	49
Rib Eye de veau suisse 180gr	LF GF	56
Côte de porc suisse 180gr	LF GF	38
Sandre des Alpes suisses	LF GF	45
Omble chevalier	LF GF	34
6 crevettes Black Tiger	LF GF	49

Choisissez librement un accompagnement ainsi qu'une sauce.

Frites	LF GF	Jus au porto	LF GF
Gratin de pommes de terre	GF	Beurre aux herbes	GF
Pomme de terre, crème acidulée	GF	Mayonnaise à l'ail	LF GF
Courgettes rôties	LF GF	Beurre blanc	GF
Risotto aux champignons	GF	Sauce tartare	GF
Salade d'été	LF GF		

Accompagnement supplémentaire 8.50 et sauce supplémentaire 5.00

Déclinaison de patate douce	VG GF LF	28
Rôtie en purée croustillante		

Déclinaison de tomate	VG GF LF	32
Rôtie séchée confite		

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans gluten

Simple. Bien.

<i>Tartare de bœuf St. Petersinsel 140g avec frites</i>	38
Câpres beurre oignons frites	
<i>Fritures de sandre en tempura alla pâte à bière</i>	26
Citron sauce tartare au choix: pommes de terre nouvelles au persil ou salade ou frites	
<i>Fritures de perche suisses « La Perche Loë »</i>	38
Citron sauce tartare au choix: pommes de terre nouvelles au persil ou salade ou frites	
<i>Cheeseburger de bœuf</i>	28
Lard salade frites	
<i>Boulettes de bœuf</i>	GF LF 26
Sauce tomate épicée frites salade	
<i>Salade César</i>	28
Poulet parmesan lard	

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Desserts

<i>Assiette de fromages de Nods</i> Mont Vully bleu brie ail & poivre 8 fleurs vacherin fribourgeois Beurre Chutney	V	16
<i>Crème brûlée d'Île Saint-Pierre</i> Fruits Menthe	GF	11.5
<i>Pêche au thym cuite sous vide</i> Glace au yaourt macarons gel de rhubarbe mascarpone	V GF	14
<i>Tomme Fleurette truffée</i> Trüffelperlen Feigengel Kresse	V GF	16
<i>Griotte dans toute sa diversité</i> Mousse chocolat amarante meringue poivre rose	V GF	18

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Coupe des Glacés

Danemark

GF|V

2 boules de glace vanille blanche
sauce au chocolat
quinoa au chocolat blanc

Dubai

V

2 boules de glace pistache
sauce au chocolat
cheveux d'ange

Milan

V

2 boules de glace café-barista
espresso | amaretti

Stockholm

GF|V

2 boules de glace yaourt-fruits-
de-bois | myrtilles | crumble
d'avoine

2 boules de glace
3 boules de glace

12
15.5

Nos Parfums de glace

Vanille | Chocolat | Café-barista | Caramel | Yaourt-Fruits-de-bois
Pistache | Stracciatella | Matcha Latte

Sorbets

Myrtilles | Fraises | Pommes Granny Smith | Abricots

1 boule de glace

4.5

Gâteau du jour

6.5

avec portion de crème chantilly

1.5

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans gluten