



Propositions de menus

Chère client

Les pages suivantes sont composé avec beaucoup d'attention.

Nous vous remercions de choisir le même menu.

Certainement nous sommes aussi à votre disposition pour vos propres voeux et idées

Annoncez s'il vous plaît votre visite, si bien que nous pourrions nous prendre le temps pour discuter tous les détail de votre fête.

Les points suivants sont à clarifier:

- * Avez-vous des enfants avec?
Des menus pour enfants, siège d'enfant et un coin pour jouer sont à disposition.
- * Désirez-vous des bougies ou une décoration? Mise à votre disposition sur commande ou créer par la maison.
- * Aimez-vous une carte individuelle du menu? Nous les imprimerons pour vous .
- * Avez-vous prévu l'amusement musical ou des présentations?

Si vous aimeriez rester plus long temps que minuit et demi, il faut nous informer assez tôt, pour que nous pouvons organiser assez de personnel pour vous servir de suite.

A partir de 0:30 h, nous devons vous facturer Fr. 150.-- pour chaque heure suivante.

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement et nous efforcerons, grâce à notre cuisine soignée et un service impeccable, de vous donner entière satisfaction!

Hors d'œuvres froides

* Saumon fumé, raifort chantilly, toast et beurre	19.--
* Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives, toast et beurre	18.--
* Cocktail de crevettes, toast et beurre	18.--
* Melon et jambon cru	13.--
* Terrine de brochet sur salade de saison	11.--
* Salade verte	7.50
* Salade mêlée	9.50
* Salade verte au parmesan et jambon cru	11.--

Potages

* Consommé julienne ou célestine	7.--
* Crème de légumes (broccoli, carottes, poireaux)	10.--
* Potage des Grison	7.50
* Crème de tomates au basilic	11.--
* Soupe de poisson, rouille et pain toasté	13.--
* Crème de saison (p.ex. d'asperges ou potiron)	10.--

<i>Hors d'œuvres chauds</i>		
*	Filets de perches frits, sauce mayonnaise, pommes natures	19.--
*	Filets de perches meunière, pommes natures	20.--
*	Tranches de brochet frits sauce rémoulade, pommes natures	19.--
*	Tranches de brochet meunière, pommes natures	20.--
*	Filets de féra frits, sauce rémoulade, pommes natures	17.--
*	Filets de féra meunière aux amandes, pommes natures	18.--
*	Plat de poissons pochés sur épinards, riz sauvage	19.--
*	Brochette de black tiger, sauce au curry et riz créole	19.--
*	Ravioli farci selon la saison	15.--
*	Nouilles à la crème et julienne de saumon fumé	22.--
*	Feuilleté aux champignons à la crème	16.--

<i>Poissons</i>			
		Assiette	Portion
*	Filets de perches frits, mayonnaise	29.--	39.--
*	Filets de perches meunière	30.--	40.--
*	Filets de perches pochées sur lit de poireau, Sauce au safran	30.--	40.--
*	Filets de féra frits, sauce rémoulade	25.--	35.--
*	Filets de féra meunière aux amandes	26.--	36.--
*	Filets de féra pochés, sauce aux herbes	26.--	36.--
*	Tranches de brochet frites, rémoulade	29.--	39.--
*	Tranches de brochet meunière	30.--	40.--
*	Médailles de sandre pochés sur ratatouille, Sauce au basilic	30.--	40.--
*	Médailles de sandre grillés, sur épinards, sauce aux légumes et safran	30.--	40.--

Avec les poissons nous vous servons :
Pommes natures, riz créole ou riz sauvage

En tant que spécialités de notre maison comptent les poissons frais du lac de bienne: brochet, sandre ou lotte entière, à la meunière ou poché; découpée à votre table.

En vous servant que des poissons frais, nous dépendons d'une pêche favorable. Pour ce-la c'est possible, que certains poissons ne seront pas toujours disponibles. Ainsi durant la période de frét, qui dure d'octobre à décembre, le féra n'est pas offert sur notre carte.

<i>Viandes (sur assiette)</i>		
*	Escalopes de porc, sauce aux champignons, nouilles, légumes et poire poché chantilly	32.--
*	Salimbocca de poulet, risotto au safran, légumes	30.--
*	Cordon bleu de porc, légumes et pommes frites	35.--
*	Entrecôte grillé, café de paris, légumes, et pommes croquettes	43.--
<i>Les plats de viandes</i>		
*	Steak de veau aux morilles, légumes, nouilles au beurre	52.--
*	Escalopes de veau à la crème, haricots verts et nouilles	42.--
*	Les trois filets grillés, trois sauces, légumes et pommes dauphines	52.--
*	Roastbeef à l'anglaise, sauce béarnaise, légumes et pommes frites	49.--
*	Entrecôte double, sauce au poivre, légumes et pommes rissolées	49.--
*	Boeuf braisé grand mère, légumes et pommes mousseline	39.--
*	Filet de porc, sauce Calvados, poire chantilly , légumes, nouilles	41.--
*	Carrée d'agneau provençale, haricot verts et pommes boulangères	38.--
*	Rôti de porc et de veau, deux sauces, légumes et gratin dauphinoises	38.--
<i>Végétarien (sur assiette)</i>		
*	Ravioli farci selon saison, herbes et tomates de cherry	28.--
*	Riz créole aux fruits et sauce curry	22.--
*	Rösti aux légumes	26.--
<i>Desserts</i>		
*	Mousse de limes et séré au kiwi marinée	11.--
*	Tirami su (avec œuf pasteurisé)	11.--
*	Sorbet quetsche à la prune	11.--
*	Sorbet citron au Vodka	11.--
*	Souffle glacé au Grand Marnier	10.--
*	Parfait de saison garni aux fruits	11.--
*	Savarin au Rum	9.50
*	Flan caramel chantilly	8.--
*	Crème brûlée à la mode de la grand-mère	8.--
*	Tourte forêt noir maison à partir de 4 personnes	8.--
*	Vacherin glacé aux fruits maison (Service)	13.--

* Mousse de chocolat en deux couleurs		11.--
* Plat de fromages	100 gr	11.--

Nous attirons également votre attention sur nos desserts de saison

Menu compose		
* Menu 1		46.--
Potage saisonnier		

Salade verte		

Filets de féra meunière aux amandes		
Pommes natures		

Salade de fruits au Kirsch et chantilly		
* Menu 2		47.--
Potage saisonnier		

Salade mêlée		

Ragoût de poitrine de poulet		
Sauce au curry		
Riz de basmati et légumes		

Flan caramel chantilly		
* Menu 3		48.--
Potage saisonnier		

Salade verte		

Filets de féra poché, sauce au vin blanc et Pernod		
sur épinards, riz au safran		

Assiette de sorbet garnis aux fruits		
* Menu 4		50.--
Potage saisonnier		

Salade verte		

Escalopes de porc, sauce aux champignons, poire chantilly, légumes		
nouilles au beurre		

Parfait saisonale aux fruits		
* Menu 5		59.--
Légumes grillées, jambon cru		
et parmesan		

Potage saisonnier		

Médallions de sandre grillée		
sur épinards, sauce au safran et légumes		
Riz sauvage		

Salade d'oranges marinée au Grand Marnier, glace pistache		

* **Menu 6**

79.--

Terrine de légumes sur vinaigrette de tomates et basilic à l'huile d'olives

Potage saisonnier

Quenelles de poisson sur lit de poireaux, sauce au pernod

Entrecôte grillée, sauce au poivre, légumes

Gratin dauphinoises

Crème de séré et mascarpone aux fruits