

CARTE DES METS

ENTREES

| | |
|--|------|
| Salade composée | 8.- |
| Escargots maison à l'absinthe de Neuchâtel, 6 pièces | 14.- |
| Nems aux légumes avec sa sauce aigre douce | 15.- |
| Os à moelle grillé au four et son sel de Guérande | 15.- |
| Foie gras poêlé sur son lit de fruits de saison | 23.- |
| Gaspacho de petits pois servi froid | 12.- |
| Asperges du Valais et mayonnaise maison | 19.- |

PLATS

| | |
|--|-----------|
| Tartare de bœuf suisse, frites et toasts | 32.- |
| Burger de bœuf suisse, fromage cheddar et ses frites | 29.- |
| Burger de bœuf suisse, fromage cheddar et son foie gras poêlé | 41.- |
| Fish and chips | 21.-/28.- |
| Carré de mille feuilles au persil, poireau ou épinard, féta de vache | 26.- |
| Emincé de veau à la zurichoise | 38.- |
| Filet de rumpsteak de génisse suisse, légumes de saison et frites | 41.- |
| Filet de saumon d'Ecosse servi avec des légumes de saison et purée | 32.- |
| Rosettes maison au citron et à la sauge | 29.- |
| Tagliatelles fraîches sauce à l'ail des ours et parmesan | 27.- |
| Rosettes maison aux asperges blanches et morilles | 34.- |

NOS VIANDES RACIES SUR OS

| | |
|---|------|
| Côte de génisse (pour deux personnes) avec sa sauce roquefort (prix pp) | 52.- |
| Côtelette de veau, sauce au beurre, citron et moutarde Fallot (220-240gr) | 48.- |
| Sauce Morilles | 8.- |
| Foie gras poêlé | 10.- |
| Beurre maison | |



NOS SALADES

| | |
|--|------|
| Salade façon César, poulet, croutons, anchois, parmesan, œuf | 28.- |
| Sot-l'y-laisse de poulet sur salade mêlée | 28.- |
| Salade du café des Amignes | 26.- |
| Taboulé de blé concassé façon oriental | 26.- |
| Salade nordique, saumon fumé, avocat et feuilles de salade | 28.- |
| Asperges du Valais et sa mayonnaise maison | 28.- |
| Bricks de chèvre chaud sur salade et coulis de miel | 26.- |

| | |
|---|------|
| Menu du jour du lundi au vendredi (plat, dessert) | 22.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Brunch Buffet à volonté les dimanches de 11h00 à 14h30 | 39.- |
|--|------|

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Café gourmand, 3 mini desserts et un café | 12.- |
| Mousse au chocolat | 9.- |
| Tiramisu amaretto | 10.- |
| Boule de glace et sorbet | 4.- |
| Hot Berries, glace vanille avec un coulis fruits des bois | 10.- |
| Assiette de fromages | 14.- |

POUR LES PETITS

| | |
|---------------------------|------|
| Steak haché et frites | 12.- |
| Chicken nuggets et frites | 12.- |
| Fish and chips | 14.- |

Provenance des viandes : Bœuf Suisse, Agneau NZ, canard France, Suisse, saumon Ecosse, fish France, œuf de poule élevés en plein air... Sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.