



LES JEUDIS, VENDREDIS ET  
SAMEDIS SOIR

---



**Chinoise 250gr/pers 29.-**  
*Viande de bœuf, poulet et cheval*

**Romontoise 250gr/pers 32.-**  
*Viande de bœuf marinée au vin rouge,  
épices, herbes et sel marin*

*Supplément 100gr 8.-*

Nos fondues à la viande sont servies avec  
frites, sauces maison et le buffet de  
salades.





## DANS LE PANIER

---



### **Burger Italien 29.-**

*Steak haché de bœuf, sauce pesto maison, tomate, mozzarella et roquette*

### **Burger poulet croustillant 28.-**

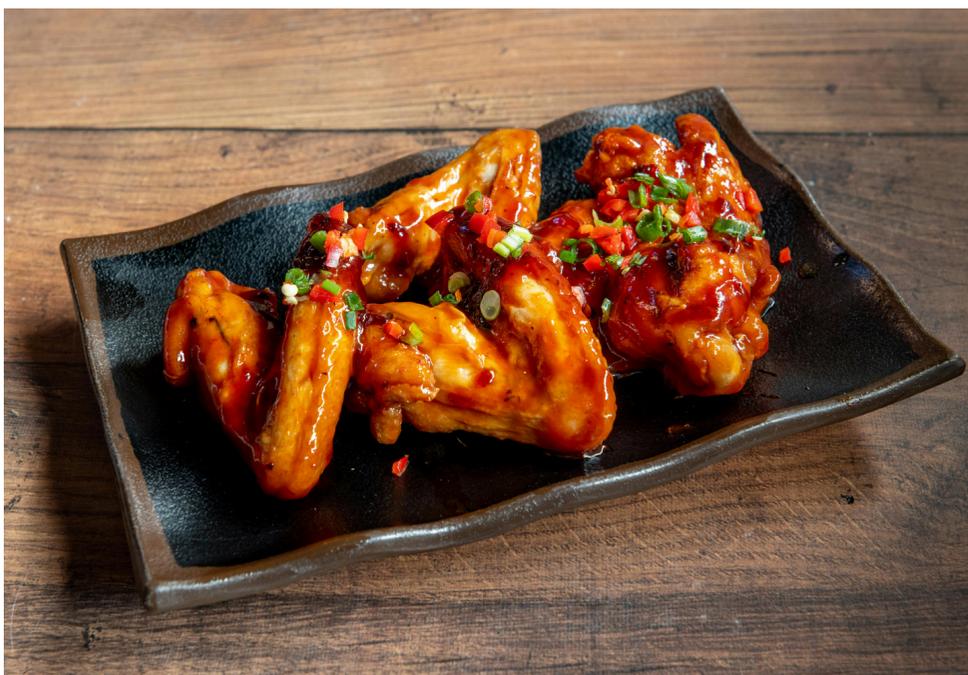
*Poulet panko, sauce curry vert, cheddar, oignons rouges, jalapeño, tomate & salade*

### **Ailes de poulet 25.-**

*Ailes de poulet épicées*

### **Beignets de filets de perche 28.-**

*Servis avec une sauce tartare*



*Les plats sont servis avec frites et le buffet de salades.*



## CHAUD DEVANT

---



### **Roastbeef 32.-**

Servi avec sauce tartare

### **Tartare de bœuf traditionnel 32.-**

Servi avec toasts et beurre

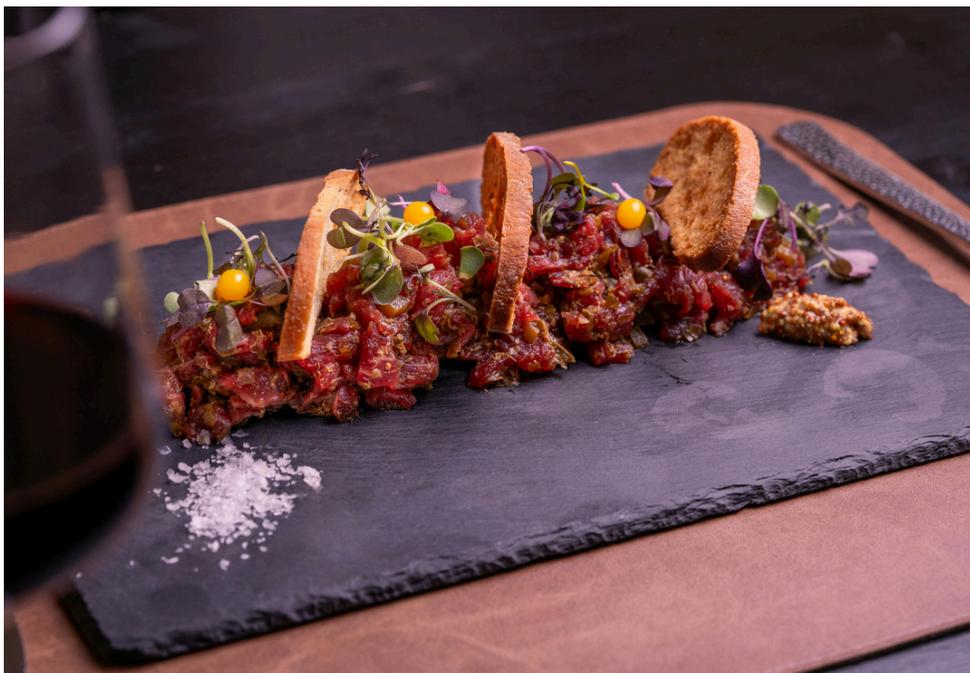
### **Tartare de bœuf façon thaï 34.-**

Servi avec toasts et beurre

### **Tartare de saumon 29.-**

Fruit de la passion, mangue et avocat.

Servi avec toasts et beurre



Les plats sont servis avec frites et le buffet de salades.



## PRÊT POUR LA PISCINE

---



### **Poke bowl de Falafel 24.-**

*Riz basmati, concombre, mangue, edamame, tomate et carotte râpée*

### **Poke bowl de saumon 24.-**

*Riz basmati, concombre, mangue, edamame, tomate et carotte violette*

### **Tagliata de bœuf 37.-**

*Sauce vierge au vinaigre balsamique, parmesan, roquette, huile de truffe*

### **Salade César 24.-**

*Poulet croustillant, œuf, lard, tomate, parmesan, croûtons*

### **Foccacia tomate mozzarella 25.-**

*Pesto maison, jambon cru, stracciatella, basilic frais, tomates cerise, crème balsmique*





POUR LES ENFANTS -13 ANS

---



**Tenders de poulet**

*Servis avec frites et légumes du moment*

**Beignets de perche**

*Sauce tartare maison, frites et légumes du moment*

*Paie ton âge, chaque année +1.-\**

**Un adulte = deux enfants, l'offre n'est pas applicable à l'emporter**



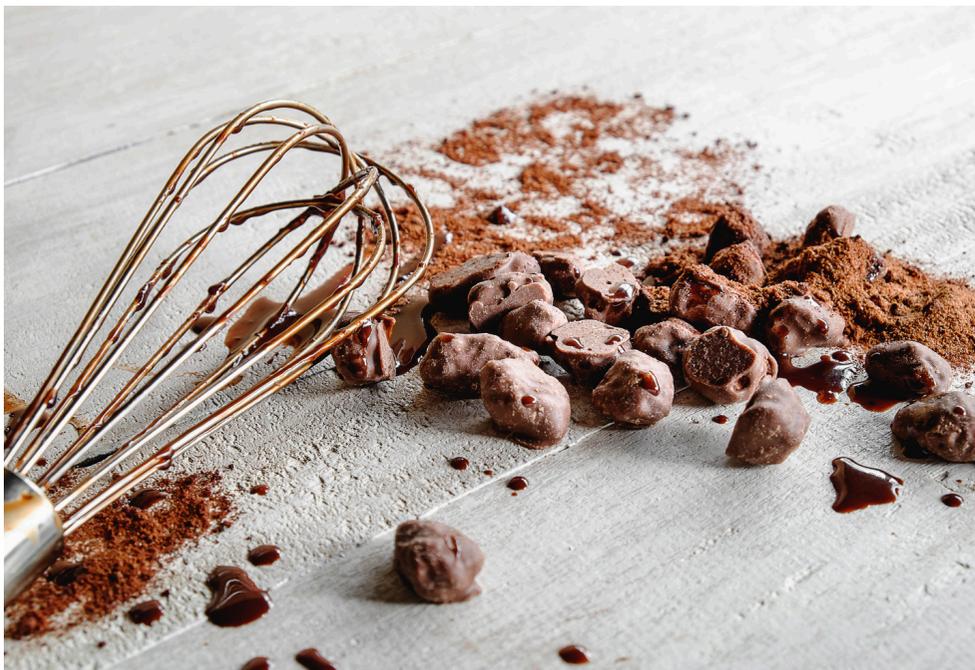
**Cheeseburger 15.-**

*Steak haché de bœuf, sauce cocktail maison, cheddar*



## DESSERTS MAISON

---



**Crème brûlée pistache ou vanille 7.-**

**Café ou thé gourmand 12.-**

*Quatre sortes de mini pâtisseries du moment et faites maison*

**Gaufre maison 8.-**

*Servie avec boule de glace vanille et sauce chocolat*





## NOS VINS OUVERTS

---

**Johannisberg “Rives Ardentes 4.90/dl (blanc)**  
*AOC Valais*

**Vully “Les Côtelline” 4.40/dl (blanc)**  
*Domaine de Chambaz, Vully*

**Yvorne 5.40/dl (blanc)**  
*Chablais AOP*

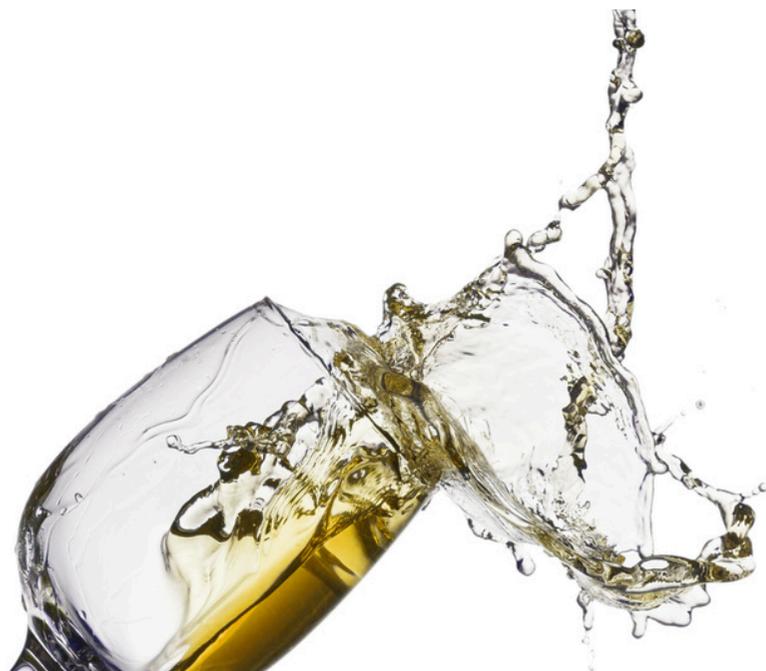
**Oeil de Perdrix 4.70/dl (rosé)**  
*AOC Valais*

**L’Oisillon 4.20/dl (rosé)**  
*Rosé Vaudois, Les vins Jules Gex*

**Gamaret de Dardagny 4.90/dl (rosé)**  
*Cave des Rothis, Genève*  
**Bouteille 75cl 36.-**

**Pinot Noir 4.70/dl (rouge)**  
*Domaine de Chambaz, Vully*

**Garanoir Vaudois 4.80/dl (rouge)**





## NOS VINS DU PAYS ROUGE

---

### **Coeur de Clémence Gamaret AOC 47.-**

*Cépage: Gamaret*

*La Cave de Genève*

### **Clos Grandinaz 48.-**

*Cépages: 45% Syrah, 45% cabernet fran,  
10% Pinot Noir*

*Dumoulin Frère, Valais*

### **L'Orpailleur Merlot 59.-**

*Cépages: Merlot*

*Uvrier, cave l'orpailleur Valais*

### **Mosaïque 62.-**

*Cépages: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir  
Château d'Auvernier, Neuchâtel*

**Bouteille 50cl 49.-**

### **Syrah Tradition 59.-**

*Cépages: Syrah*

*Uvrier, cave l'orpailleur, Valais*

**Bouteille 50cl 42.-**





## NOS VINS ÉTRANGERS ROUGE

---

### **Malbec Cèdre Héritage 45.-**

*Cépage: Malbec*

*Argentine*

### **Château Castera 51.-**

*Cru Bourgeois Médoc AOC*

*Château Castera de Bordeaux*

### **Primitivo di Manduria Papale 47.-**

*Cépage: Primitivo*

*Cave Varvaglione, Puglia, Italie*

### **Vin du moment Bouteille 45.- / DL 6.-**

*Voyagez avec notre vin du moment*

## BOUTEILLES BLANCS

---

### **Prà Bianco del Ticino DOC 75cl 44.-**

*Cépages: Chardonnay, Sémillon, Merlot,  
Sauvignon blanc*

*Maison: Gialdi Vini, Tessin*

### **Le Païen 50cl 39.-**

*Cépage: Savagnin blanc*

*Cave Jacques Dumouli*



## LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

---

### **Nos viandes**

Bœuf CH

Poulet CH

Perches CH

Porc CH

Cheval Argentine



### **Nos fromages**

*Les produits laitiers sont livrés par la  
laiterie Ecoffey de Romont*

### **Nos pains et croissants**

*Les pains et croissants sont livrés par la  
boulangerie Ecoffey de Romont issus de  
produits suisse*



### **La viande**

*La viande est livrée en partie par la  
boucherie Deillon de Romont*