

Hors - d'oeuvres

Salade verte		8.50
	En plat principal	13.50
Belper Knolle effilées	plus	3.00
Salade composée		12.50
	En plat principal	18.50
Salade du Chef		12.50
Avec concombres, radis roses, graines, lard, oignons et oeufs	En plat principal	18.50
Salade de printemps avec foie de veau sautée		16.50
	En plat principal	23.50
Chèvre chaud		14.50
	En plat principal	19.50
Quiche Lorraine avec salade d'asperges		22.50
Escargots à la bourguignonne ½ douzaine		14.50

Potages

Potage aux asperges blanches		10.50
Soupe à l'ail des ours		10.50
Les soups en plat principal		16.50

Tout les prix sont en francs Suisse 7.7% TVA incl.

Viandes

Menu du marché Beaulieu Hors d'oeuvre et plat principal recommandé par le chef	44.50
Cordon bleu Beaulieu 400gr	29.50
Suprême de poularde de mais Oignons nouveaux et ail des ours	31.50
Escalope de porc Panée ou à la crème	26.50
Filet de boeuf	44.50
Filet de boeuf en dés avec une sauce aux morilles	39.50
Tri-tip Jeune bonvin Suisse	36.50
Boeuf bouilli Mousse au raifort et legumes vinaigrettes	21.50
Jambonneau salé	19.50
Tartare de boeuf Avec Cognac, Whiskey ou Calvados Pommes frites, toast et beurre	24.50 en plat principal 34.50
Beaulieu Burger avec pain ciabatta et pommes frites	25.50
Macaroni à la montagnarde Avec patates, oignons, lard et Parmesan	18.50
Cornettes à la viande hachée	18.50
Salade au cervelas Avec ou sans fromage	18.50
Accompagnements: Pommes natures, Galette de pommes de terre, pommes frites, nouille d'épeautre, risotto ou gratin dauphinois	

Galettes de pommes de terre

Foie de veau à la moutarde à l'ancienne	26.50
Foie de veau et rognons à la moutarde à l'ancienne	23.50
Saucisse à rôtir Beaulieu Avec sauce aux oignons	18.50
Galette de pommes de terre bernoise Oeuf sur le plat, lard et fromage	18.50
Émincé de veau zurichois	31.50
Galette de pommes de terre valaisanne Tomates et fromage	18.50
Galette de pommes de terre et asperges Crevettes géantes sautées à l'ail des ours et oignons verts Ou Taleggio	25.50 22.50

Végetarien

Nouilles fait maison avec des asperges, ail des ours et tomates séchées	26.50
Risotto au vin blanc avec des asperges et morilles	28.50
Macaroni à la montagnarde Avec patates, oignons et Parmesan	17.50
Quinoa burger avec pain ciabatta et pommes frites	25.50

Poisson

Burger de poisson avec pain ciabatta et pommes frites	25.50
Poisson croustillant avec pommes frites	16.50
En plat principal	24.50

Desserts

Variation de fromage de l'affineur Jumi		19.50
Pain aux fruits fait maison et moutarde de figues		
Crème au cidre		7.50
	½ portion	5.50
Gâteau du Vully fait maison		9.50
	½ portion	7.50
Mousse au chocolat et fèves de tonga		9.50
	½ portion	7.50
Parfait au fruit de passion avec pistache		9.50
	½ portion	7.50
Gâteau au chocolat chaud		9.50
Café glacé		8.50
	½ portion	6.50
Sorbet arrosé		9.50
	½ portion	7.50
La Glace	La boule	4.00
Citron, chocolat, café, vanille, fraises, pistache, fruit de passion, framboises, pruneaus & stracciatella		
Avec crème fouettée		1.50