

*L'Hiver.....*

*La Carte des Mets*

*Les Entrées*

Les Feuilles Croquantes	Fr. 7.--
Le Méli-Mélo de Crudités	Fr. 11.--
La Petite Salade de Gambas poêlées, Oranges, Pignons de Pin, Vinaigre de Framboises	Fr. 18.--
Le Saumon fumé, Beurre et Toasts	Fr. 18.--
Les Spaghettini Maison à la Truffe Noire	Fr. 19.--
La Crème de Cèleris et St-Jacques poêlées	Fr. 15.--

*Les Salades*

La Franc-Comtoise, Croûtons, Noix, Jambon, Gruyère	Fr. 21.--
La Chèvre Chaud au Miel	Fr. 22.--
La Salade aux Gambas Poêlées, Oranges, Pignons de Pin et Vinaigre de Framboises	Fr. 24.--

### *Les Burgers*

Le Bellevue Fr. 22.--

Bun's au Sésame, Steak haché de Bœuf, Salade, Oignons  
Caramélisés, Frites

Le Bacon-Cheese Fr. 23.--

Bun's au Sésame, Steak haché de Bœuf, Cheddar, Bacon,  
Salade, Oignons Caramélisés, Frites

### *Les Pâtes Fraîches*

Tagliatelles fraîches au Saumon fumé Fr. 23.--

Tagliatelles fraîches aux Morilles Fr. 26.--

Spaghettini, Crème de Gorgonzola Fr. 21.--

Spaghettini à la Truffe Noire Fr. 25.--

Spaghettini aux Noix de St-Jacques poêlées Fr. 25.--

Spaghettini alle Vongole Fr. 24.--

Spaghettini façon Stroganoff, flambées au Cognac Fr. 27.--

### *Les Poissons*

Les Filets de Perche aux Amandes, Beurre à l'orange,  
Frites Maison ou Riz et Légumes Fr. 37.--

Les Scampis à l'Indienne, Riz et Fruits exotiques Fr. 39.--

Les St-Jacques grillées, Crème de Noix de Coco et Citronnelle,  
Riz Thaï et Légumes d'Hiver Fr. 38.--

## *Les Viandes*

Le Traditionnel Cordon Bleu, Frites Maison , Légumes		Fr. 25.--
L'Emincé de Volaille au Curry, Riz et Fruits exotiques		Fr. 26.--
Le Tartare de Bœuf, Frites Maison, Beurre et Toasts		Fr. 36.--
L'Entrecôte de Bœuf	160 gr.	Fr. 32.--
Beurre Café de Paris Maison, Frites et Légumes d'Hiver	200 gr	Fr. 37.--
Le Filet Mignon de Porc aux Morilles, Frites Maison, Légumes d'Hiver		Fr. 36.--

Provenances : Porc : Suisse, Volaille : Suisse, Bœuf : Suisse, Ecosse

*Pour les Petits*

*Demandez la suggestion du jour*

### *Les Desserts Maison*

La Crème Brûlée à la Vanille	Fr. 12.--
La Tartelette fine chaude aux Pommes, Glace vanille	Fr. 12.50
La Crêpe à l'Orange, flambée au Grand-Marnier	Fr. 14.--
Le Fondant au Chocolat, Glace Vanille	Fr. 14.--
Le Café Gourmand (Assortiment de Desserts et un café)	Fr. 14.--

### *Nos Glaces Artisanales*

Coupe Danemark Crème glacée vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	Fr. 12.--
Coupe Caramel Crème glacée caramel, Caramels en dés, Sauce Caramel, Chantilly	Fr. 12.50
Coupe aux Noisettes Crème glacée Noisettes, Cerneaux de Noisettes, Chantilly	Fr. 12.50
Café Glacé Crème glacée expresso, Café, Coulis de café	Fr. 12.--
Coupe Baileys	Fr. 14.--

Crème glacée vanille, Espresso, Sauce café, Baileys, Chantilly

Coupe Colonel Fr. 14.--

Sorbet Citron, Vodka, Citron

La Pause Café Fr. 7.--

Un arôme au choix, un café

La Kid's Fr. 6.60

Crème glacée fraise, chocolat, Sauce chocolat, Smarties

Frappé Fr. 7.50

Les Arômes :

Vanille – Espresso – Caramel – Noisettes – Fraises – Chocolat-

Citron – Fruits des Bois

La boule : Fr. 3.50

Chantilly : Fr. 1.50

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez-vous adresser à notre personnel

TVA 7.7% incluse