



La Carte

# Les Papilles

Notre chef Frederic Phily  
Et son équipe vous proposent :



Menus de la Semaine

**Les "Plats Signatures" sont les incontournables du restaurant 🍳**

**Pour l'Apéritif: " La Planche à partager " : 18,00 €**

**(Jambon à la truffe, saucisson du Chablais, terrine de Campagne, Brie, Beaufort, reblochon)**

**Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu'un plat et le partage.**

## Les Salades & Entrées

**Nos salades en version "entrée" & les entrées ne sont pas servies en plat unique !**

Panaché de salade verte (V)* Plats végétariens	4,00 €
Salade mêlée (V)* Plats végétariens (Salade, oignons rouges, croûtons, tomates)	entrée 6,00 € / plat 10,00 €
Salade Bressanne (Bleu de Bresse, poulet croustillant, oignons rouges, tomates)	entrée 9,90 € / plat 16,50 €
Salade des Papilles "Plat Signature" 🍳 (Salade, tomates, bœuf cuit au gros sel, Foie gras maison et parmesan)	entrée 12,90 € / plat 18,90 €
Œuf parfait de la Ferme, crème de cresson et lard croustillant	11,00 €
Tartare de Thon au sésame et citron vert	11,00 €
Nougat de foie gras, chutney Automnale	18,00 €

## Les Ravioles & Risottos

Ravioles de cèpes et sa crème, noisettes (V)* Plats végétariens	22,50 €
Risotto aux poireaux et curry (V)* Plats végétariens	22,00 €
Risotto aux noix de Saint Jacques, Poireaux et curry	26,90 €

## Les Poissons

Filet de Truite poêlée, céréales et crème moutardée aux épices	22,50 €
Filet de Bar, fenouil braisé au paprika fumé, riz basmati	24,50 €
Tartare de Thon au sésame et citron vert, frites & salade	26,50 €

**(V)\* Plats végétariens**

## Les Viandes

Steak de bœuf Angus haché et son œuf à cheval*	17,90 €
Bavette de bœuf Angus*	22,90 €
Filet de bœuf Angus*	36,90 €

**\*Nos viandes sont servies avec frites et légumes et une sauce au choix :**

**Poivre, Roquefort, Echalotes, Cèpes ou Béarnaise / Sauce Morilles : supplément de 5,00 €**

Filet de bœuf Angus au foie gras <b>“Plat Signature”</b> 🍳	44,90 €
Carpaccio de bœuf Charolais, frites & salade	18,50 €
Tartare de bœuf Maison, frites & salade	19,90 €
Tartare de bœuf à la truffe et noisettes, frites & salade (Truffe, parmesan, noisettes, oignons)	23,90 €
Tartare de bœuf poêlé et foie gras, frites & salade <b>“Plat Signature”</b> 🍳	27,90 €
Smash Burger, frites (Salade, cornichons, brie, bacon)	19,50 €
Suprême de poulet au vin jaune et morilles, Écrasé de rattes du Touquet	21,90 €
Carré de Cerf, chou rouge braisé, galette emmental lardons	27,90 €

*Provenance de nos viandes : Bœuf Charolais, Volaille : France,*

*Bœuf Angus : Irlande / Cerf : Nouvelle Zélande*

**Les “Plats Signatures” sont les incontournables du restaurant** 🍳

## Les Fondues

**Uniquement le soir, minimum 2 personnes, prix par personne**

**Servies avec une variété de 4 sauces : Tartare, piquante, curry et cocktail**

Fondue Chinoise 23,50 €

**3 assiettes de viande par personne.**

**Le supplément de viande (1 assiette) : 7,00 €**

**(Fines tranches de bœuf, bouillon épicé aux nouilles, cacahuètes et légumes asiatiques, riz)**

Fondue Mexicaine 23,50 €

**Le supplément de viande (1 portion) : 9,00 €**

**(Morceaux de bœuf et volaille, bouillon au piment légèrement piquant, frites)**

**Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu'un plat et le partage.**

## **Menu Enfant : 11,00 € (Servi jusqu'à 10 ans)**

Steak haché *ou* Nuggets

(Frites & légumes)

Et une boule de glace *ou* brioche perdue sauce Nocciolata

### **Les Desserts Maison**

Faisselle au coulis de fruits rouges	5,00 €
L'assiette de 3 fromages (Brie, Beaufort, Reblochon fermier)	9,50 €
Le café gourmand	8,50 €
Le thé gourmand	9,50 €
Crème brûlée au Toblerone	8,50 €
Brioche perdue au caramel beurre salé " <b>Plat Signature</b> " 🍪 (Et sa glace vanille)	8,50 €
Sphère au chocolat et fruits exotiques, sorbet mangue-passion	8,50 €
Tiramisu à la pistache	8,50 €
Moelleux aux marrons, glace Noisette	8,50 €
Irish Coffee	9,00 €

### **Les Coupes Glacées**

Coupe des Papilles (vanille, amarena et griottes) " <b>Plat Signature</b> " 🍪	8,50 €
Café liégeois	8,50 €
Chocolat liégeois	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Coupe Maple Walnut (glace noix, caramel, noix caramélisée, Chantilly)	9,50 €
Coupe de la Gruyère	10,50 €
Coupe colonel	12,00 €

### **Nos Glaces et Sorbets**

**Mövenpick Suisse**

1 boule : 3,50 € / 2 boules : 6,00 € / 3 boules : 8,00 €

**Supplément Chantilly : 1,00 €**

**Glaces :** Vanille Bourbon, Café expresso, Caramel, Swiss Chocolate, Pistache,  
Noix caramélisées, Coco, Cookie caramel, Rhum-raisin, Fraise, Noisette

**Sorbets :** Framboise, Mangue-passion, Citron, Cassis