

Entrées

Cappuccino de potimarron, espuma de châtaigne, chips de jambon sec	7€
Aumônière de crevettes	9€
Rillettes de saumon	9€
Bruschetta jambon sec, ricotta, figues rôties	8€

Plats

Choucroute de la mer	22€ (supplément menu +2€)
Pièce de bœuf française, poêlée de pleurotes et pomme de terre grenaille	18€
Filet mignon de porc au cidre et gratin dauphinois	17€
Dos de cabillaud en croûte de noix, risotto et crème de cèpes	20€

Desserts

Crumble pomme poire	6€
Key lime pie (tarte au citron vert)	9€
Brownie aux noix de pécan, caramel beurre salé et glace à la meringue	8€
Café gourmand	7€
Assiette de fromages	7€
Coupe de glace	

Menu entrée + plat + dessert 29,00€

Menu enfant 12€

Le plat principal des grands mais en plus petit !
Avec en dessert une boule de glace

Coupes de glaces

Dame blanche 7,00€

3 boules vanille, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Chocolat liégeois 7,00€

3 boules chocolat, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Café liégeois 7,00€

3 boules café, un expresso, chantilly maison

Fraise Melba 8,00€

1 boule fraise, 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison

Trou normand 3,00€

Coupe 1 boule 2,00€

Coupe 2 boules 4,00€

Coupe 3 boules 6,00€

Supplément chantilly, chocolat chaud, coulis de fruits rouges 0,20€

Parfum au choix : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, café, noix de coco, pistache, fraise, double crème meringue. Sorbet framboise, mangue-passion, abricot, pomme et poire

*Le lait et la crème des Alpes, le meilleur de la nature et tout le savoir-fairer suisse
(hors sorbet pomme, poire et citron vert)*

M Ö V E N P I C K[®]
THE ART OF SWISS ICE CREAM