



RESTAURANT

*le 12*

Courrendlin



## Carte des boissons

### LES APÉRITIFS

Pastis 51	2cL	4.50
Suze	4cL	5.50
Martini Bianco o Rosso	4cL	6.-
Campari	4cL	6.-
Cynar	4cL	6.-
Kir	10cL	6.-
Kir royal	10cL	11.-



### LES BIÈRES

Helvetic blonde pression	30cL	5.-
Feldschlösschen sans alcool bouteille	33cL	5.-

### LES BOISSONS FRAICHES

Alpinesse (Lemon ou Tonic)	20cL	3.50
Limonade	20cL	3.50
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)	20cL	3.50
Sanbitter Rosso	10cL	4.-
Coca Cola	33cL	5.-
Coca Cola Zéro	33cL	5.-
Fusetea (Citron ou pêche)	33cL	5.-
Arkina plate	50cL/1L	5.-/7.-
Arkina gazeuse	50cL/1L	5.-/7.-



Supplément sirop 1.-



## Carte des boissons

### LES SPIRITUEUX

Whisky Jack Daniel's	4cL	10.50
Whisky Chivas 12 ans	4cL	12.-
Rhum Diplomatico	4cL	12.50
Gin Mare Mediterranean	4cL	12.50
Vodka Belvédère	4cL	12.-



### LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	4cL	8.50
Bailey's	4cL	8.50
Limoncello	4cL	8.50
Grappa amarone	4cL	9.-
Calvados	4cL	9.-

### LES EAUX DE VIE

Damassine	2cL	7.-
Abricot	2cL	7.-
Framboise	2cL	7.-
Vielle prune	2cL	7.-
Poire	2cL	7.-



### LES BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3.50
Thé, Infusion	3.50
Chocolat chaud	4.-
Cappuccino	4.50



## Les vins

### LES EFFERVESCENTS

	1dL	75 cL
Prosecco DOC	6.-	35.-
Champagne Fouquet's brut	10.-	70.-



### LES VINS BLANCS



	1dL	5dL	75 cL
Chasselas de Genève - Domaine des Alouettes - Genève AOC	5.-	22.-	
Viognier Privilège - Cave Berthaudin - La Côte AOC	7.-		40.-
Johannisberg - Maison Gilliard - Valais AOC	7.-		42.-
Petite Arvine - Frédéric Dumoulin - Valais AOC	8.-	38.-	
Mâcon Milly-Lamartine - Domaine Carrette - Mâcon Milly-Lamartine AOP	9.50		60.-
Lions de Suduiraut - Château Suduiraut - Sauternes AOP	9.50		60.-
Pouilly-Fumé - Domaine des Mariniers - Pouilly-Fumé AOP			69.-

### LES VINS ROSÉS



	1dL	5dL	75 cL
Œil de Perdrix - La cave de Genève - Genève AOC	5.-	23.-	
Coteaux du Pont du Gard - Domaine Chabrier & Fils - Coteaux du Pont du Gard IGP	7.-		39.-
Château Saint Baillon - Château Saint Baillon - Côtes de Provence AOP	7.-		41



### LES VINS ROUGES



	1dL	5dL	75 cL
Pinot noir de Genève - Domaine des alouettes - Genève AOC	5.-	22.-	
Château Lafont Fourcat - Château Lafont Fourcat - Bordeaux AOP			35.-
Rudiae primitivo - Vigneti Reale - Salento IGT	7.-		39.-
Origines - Domaine Bertrand-Bergé - Fitou AOP	8.-	36.-	
Humagne Rouge Cave de Grandinaz - Dumoulin Frères - Valais AOC	8.50	40.-	
Tre - Casa Brancaia - Toscana IGT	8.50		49.-
Bourgogne La Chapelle Notre Dame - Domaine Nudant - Bourgogne AOP			60.-
Château Larmande Grand cru classé - Château Larmande - Saint Emilion AOP			89.-
Monolith Pinot noir - Weingut Obrecht - Grisons AOC			159.-



## Les menus

### Menu Découverte CHF 29.-

Bettraves en gelée

ou

Salade mêlée

Bettraves, carottes, céleri et salade verte

 Steak de boeuf accompagné de légumes et de penne

ou

Filets de sandre frits, sauce tartare accompagnés de frites

Tarte du moment

ou

2 boules de glace

### Menu Printanier CHF 35.-

Tartare de légumes du printemps

Courgettes, poivrons, feuilles de chêne, radis, airelles

ou

Burratina sur crème de maïs au basilic

Émincé de boeuf accompagné de pommes de terre rôties, de légumes et d'une sauce au vin corsée

ou

Filet de loup de mer accompagné de légumes croquants et de sauce aux cressons

Choux à la crème de citron et sa meringue croquante

### Menu Trompe l'Oeil Swiss Made CHF 39.-

Le Carac

La Meringue crème double

La Fondue



## À la carte Entrées



**Betteraves en gelée**

10.-



**Salade mêlée**

Betteraves, carottes, céleri et salade verte

10.-



**Burratina sur crème de maïs au basilic**

Vin conseillé: Petite Arvine

14.-



**Tartare de légumes de printemps**

Courgettes, poivrons, feuilles de chêne, radis, airelles

Vin conseillé: Macon Milly-Lamartine

14.-



**Le Carac**

Vin conseillé: Humagne

15.-

**Foie gras de canard**

Vin conseillé: Sauternes

19.-

## Les plats



**Steak de boeuf accompagné de légumes et de penne**

Vin conseillé: Pinot noir de Genève

19.-

**Filets de sandre frits, sauce tartare accompagnés de frites**

Vin conseillé: Vignier Privilège

19.-



**Émincé de boeuf accompagné de pommes de terre rôties, de légumes et d'une sauce au vin corsée**

Vin conseillé: Tre

23.-

**Filet de loup de mer accompagné de légumes croquants et de sauce aux cressons**

Vin conseillé: Vignier Privilège

23.-

**La Meringue crème double**

Vin conseillé: Tre

24.-



**Tartare de boeuf coupé au couteau accompagné de frites, toasts et beurre**

Vin conseillé: Rudiae Primitivo

29.-



**Entrecôte de boeuf (250g), accompagnée de frites**

Vin conseillé: Origines

37.-

**Filet de perche, beurre noisette, accompagné de frites**

Vin conseillé: Petite Arvine

39.-



## Les Desserts

**Tarte du moment**

7.-

**Choux à la crème de citron et sa meringue croquante**

11.-

**La fondue**

12.-

**Café gourmand**

12.-

## Les Glaces

**Glaces et sorbets: vanille, caramel, chocolat,  
café, citron**

1 boule 3.5.-

2 boules 6.-

3 boules 8.5.-

**Supplément chantilly**

1.-

*Bon appétit !*



Végétarien

Inclus dans le forfait La Gourmande et Casino + Hôtel

Viandes/poissons provenance Suisse, Italie, Russie, Australie, Uruguay, Argentine

Merci de nous prévenir dès votre arrivée de vos allergies.

Allergènes: gluten, lupin, soja, fruits à coque, poisson, mollusques, crustacés, lait oeufs, arachides, moutarde, sulfites, céleri. Détails par plat disponible sur demande.



De mardi à jeudi

11h30 - 14h00      18h30 - 21h30

Vendredi et samedi

11h30 - 14h00      18h30 - 23h00

Réservations au 032.436.10.80 ou sur The Fork

Donnez-nous votre avis !



Nous vous accueillons également pour vos anniversaires, mariages, ou toutes autres manifestations.

Notre plaquette est disponible sur demande par mail à :  
[marketing-courrendlin@groupebarriere.com](mailto:marketing-courrendlin@groupebarriere.com)