





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

Carlsberg Blonde pression	25cL	4.5.-
Feldschlösschen sans alcool bouteille	33cL	5.-

LES COCKTAILS

Chance sans alcool	20cL	6.-
Pina colada sans alcool	20cL	6.-
Le 12 (vin blanc, menthe, citron, noisette)	10cL	8.5.-
Americano (Martini rosso, campari)	8cL	9.50.-
Aperol Spritz	20cL	10.50.-
Pina colada	20cL	10.50.-



LES BOISSONS FRAICHES

Schweppes (Lemon ou Tonic)	25cL	3.50.-
Limonade	25cL	3.50.-
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)	25cL	3.50.-
Sanbitter Rosso	10cL	4.-
Coca Cola	33cL	4.50.-
Coca Cola Zéro	33cL	4.50.-
Fusetea (Citron ou pêche)	33cL	4.50.-
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.-
Gin Mare Mediterranean	4cL	12.50.-
Vodka Belvédère	4cL	12.50.-



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	6.-	35.-
Champagne Fouquet's brut	10.-	70.-



LES VINS BLANCS

	1dL	5dL	75 cL
Tartegnin - La Côte	5.-	22.-	35.-
Viognier Bec d'or - Mont-Sur-Rolle	7.-		40.-
Johannisberg - Maison gaillard - Sion	7.-		42.-
Sauternes, Lions de Suduiraut - Bordeaux	9.50.-		60.-

LES VINS ROSÉS

	1dL	5dL	75 cL
Œil de Perdrix "Ouvrez l'oeil" - Genève	5.-	23.-	
Rosé de minuit - Domaine Cendrillon - Corbières	7.-		39.-



LES VINS ROUGES

	1dL	5dL	75 cL
Pinot noir - Domaine des alouettes - Genève	5.-	22.-	
Rouge amour - Gamay - Vaud	5.50.-		35.-
Château Lafont Fourcat - Bordeaux			35.-
Rudiae primitivo - Pouilles	7.-		39.-
Humagne Rouge - Varone - Sion			47.-
Hautes Côtes de Nuits - Domaine Nudant - Bourgogne			49.-
Tre - Casa Brancaia - Toscane	8.50.-		49.-
Monolith 2020 - Domaine Obrecht - Grisons			159.-





NOUVEAUTÉ

Planche apéritive

Tête de moine, jambon de Parme, aïoli, panisse, cornichons, caviar d'aubergines, pain grillé



CHF 17.-



Carte des mets

Entrées



Salade mêlée

Betteraves, carottes, céleri et salade verte

10.-

Salade italienne

Salade verte, tomates cerise, parmesan, jambon de Parme, pignons de pin et vinaigrette maison

17.-

Foie gras au Porto et son chutney d'oignons aux mirabelles

19.-

Les plats

Penne au pesto rosso maison, lard et olives noires

23.-



Salade méditerranéenne

Salade verte, mozzarella de bufflone, olives noires, tomates confites, basilic, pignons de pin

24.-

Linguine aux gambas et moules

29.-



Tartare de boeuf coupé au couteau

Accompagné de frites, toasts et beurre

29.-

Tartare de boeuf à l'italienne

Boeuf, jambon cru, parmesan, pignons de pin, accompagné de frites et pain grillé

33.-

Les Burgers

Cheeseburger

Steak haché maison, tomate, salade verte, cheddar accompagné de frites

27.-

Burger Gourmand du Chef

Steak haché et sauce cheddar maison, lard, oeuf, oignons frits, sauce barbecue, accompagné de frites

34.-



Les pièces de viande

Roastbeef 160g

Accompagné d'une sauce aïoli et de frites
29.-

Filet mignon de porc 180g

Accompagné de son écrasé de pommes de terre et de ratatouille, sauce poivre ou beurre du chef
34.-



Entrecôte de boeuf parisienne 300g

Accompagnée de ses frites et de ratatouille, sauce poivre ou beurre du chef
35.-

Souris d'agneau au miel et thym 450g

Accompagnée de son écrasé de pommes de terre et de ratatouille
43.-

Tournedos de boeuf Rossini, sauce morilles et porto 180g

Accompagné de son écrasé de pommes de terre
55.-

Les poissons

Dos de cabillaud

Accompagné de sauce vierge et de ratatouille
21.-

Filet de perche beurre noisette

Accompagné de frites
37.-

Filet de perche à la provencale

Accompagné de frites
37.-

Les Desserts faits maison

Tarte du jour

7.-

Tiramisu

10.-

Mousse au chocolat

11.-

Café gourmand

4 minis desserts
12.-

Demi-sphère choco-vanille-fraise

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.-



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.



Mercredi et jeudi

11h30 - 14h00 18h30 - 21h30

Vendredi et samedi

11h30 - 14h00 18h30 - 23h00

Dimanche

11h30 - 14h00

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