

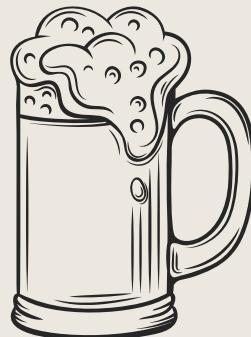




## Carte des boissons

### 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 pression	25cL	5.-
Feldschlösschen sans alcool bouteille	33cL	5.-

### 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	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 Belvedère	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	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'œil" - Genève	5.-	23.-	
Coteaux du Pont du Gard - Vignoble Chabrier	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	8.50		47.-
Hautes Côtes de Nuits - Domaine Nudant - Bourgogne	8.50		49.-
Tre - Casa Brancaia - Toscane	8.50		49.-
Monolith 2020 - Domaine Obrecht - Grisons			159.-



## Carte des mets Entrées

### Salade mêlée

Betteraves, carottes, céleri et salade verte  
10.-

### Velouté de champignons et noisettes

12.-

### **Salade campagnarde**

Salade verte, lardons, oeuf, croutons  
13.-

### **Foie gras au Porto et son chutney d'oignons**

Vin conseillé: Sauternes

19.-

## Les plats



### **Penne crème de courgettes, brocolis**

Vin conseillé: Rouge amour  
19.-



### **Escalope de quasi de porc sauce champignons**

Accompagnée de penne, vin conseillé: Humagne  
23.-



### **Jambon à l'os moutarde**

Accompagné de frites, vin conseillé: Pinot noir  
23.-

### **Cordon bleu maison**

Accompagné de frites, vin conseillé: Pinot noir  
25.-



### **Cheesburger**

Steak haché, tomate, salade verte, cheddar, sauce barbecue accompagné de frites, vin conseillé: Brancaia

27.-



### **Tartare de boeuf coupé au couteau**

Accompagné de frites, toasts et beurre, vin conseillé: Rouge amour  
29.-



### **Entrecôte de boeuf parisienne 300g**

Accompagnée de frites et de légumes, sauce poivre, échalotte ou beurre du chef, vin conseillé: Hautes-Côtes de Nuits

37.-



### **Filet de perche beurre noisette**

Accompagné de frites, vin conseillé: Johannisberg  
39.-



### Assiette de fromages

Emmental, gruyère, camembert, chèvre et salade verte

11.-

## Les Desserts faits maison

### Tarte du jour

7.-

### Café gourmand

Mini cœur coulant, meringue crème double, tarte, glace

12.-

### Meringue crème double

Accompagnée de fruits

13.-

## 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.



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](mailto:marketing-courrendlin@groupebarriere.com)