

# MENU DU JOUR / TAGESMENU

- Salade verte / soupe\* / *Grüner Salat / Soupe*
- La crêpe du jour / *1 Tagescrêpe*
- 3 dl. de minéral ouvert / *3 dl. Mineral*

\* Selon la saison / *Je nach Saison*

CHF  
**18.-**

## CRÊPES SALÉES / GESALZENE CRÊPES

1 - Nature	5.-
2 - Gruyère A.O.P	12.-
3 - Gruyère A.O.P, Tête de Moine Réserve	15.-
4 - Jambon / <i>Schinken</i>	12.-
5 - Jambon de campagne, gruyère A.O.P / <i>Schinken, Gruyère</i>	14.-
6 - Jambon de campagne, gruyère A.O.P, Œuf au plat / <i>Schinken, Gruyère, Spiegelei</i>	16.-
7 - Jambon de campagne, gruyère A.O.P, ananas frais / <i>Schinken, Gruyère, Ananas</i>	15.-
9 - Jambon cru pata blanca, gruyère A.O.P, tête de moine / <i>Rohschinken, Gruyère, Tête de Moine</i>	20.-
10 - Jambon cru pata blanca, gruyère A.O.P, tomates séchées / <i>Rohschinken, Gruyère, getrocknete Tomaten</i>	19.50
11 - Champignons frais de saisons / <i>frische Pilze</i>	15.-
12 - Champignons frais de saison, gruyère A.O.P / <i>Frische Pilze, Gruyère</i>	17.-
13 - Champignon frais de saison, gruyère A.O.P, jambon de campagne / <i>Frische Pilze, Gruyère, Schinken</i>	20.-
14 - Lardons, gruyère A.O.P / <i>Speck, Gruyère</i>	15.-
15 - Lardons, épinards frais, Œuf au plat / <i>Speck, Spinat, Spiegelei</i>	17.-
16 - Raclette 'Côteau du Chasseral' / <i>Raclette-Käse</i>	11.50
17 - Raclette 'Côteau du Chasseral', Œuf au plat / <i>Raclette-Käse, Spiegelei</i>	13.50
18 - Raclette 'Côteau du Chasseral', Œuf au plat, jambon / <i>Raclette-Käse, Spiegelei, Schinken</i>	16.50
20 - Épinards frais / <i>Spinat</i>	10.-
21 - Épinard frais, Œuf au plat / <i>Spinat, Spiegelei</i>	12.-
22 - Chèvre BIO fromagerie de Monible, miel, sésame grillé / <i>Ziegenkäse BIO, Honig, Sesam</i>	16.-
23 - Crevettes géantes à l'ail / <i>Riesencrevetten mit Knoblauch</i>	18.-
24 - Saumon fumé, câpres, Citron / <i>geräucherter Lachs, Kapern, Zitrone</i>	17.-
25 - Poulet (CH) au curry, ananas frais / <i>Pouletcurry, Ananas</i>	17.-
26 - Purée d'aubergines, Menthe, Humus, purée de lentilles / <i>Aubergine, Minze, Humus, Linsen</i>	11.50

### SUPPLÉMENTS

- + Salade verte / *Grüner Salat* 5.-
- + Soupe (saison d'hiver / *im Winter*) 5.-
- + Garniture supplémentaire (jusqu'à) / *Garnituren Supplément (bis zu)* 6.-

## POUR LES PETITS / FÜR DIE KLEINEN

30 - Jambon de campagne, gruyère A.O.P / <i>Schinken, Gruyère</i>	8.-
31 - Épinards frais / <i>Spinat</i>	7.-
32 - Sucre / <i>Zucker</i>	4.-
33 - Pâte à tartiner maison / <i>Hausgemachte Schokoladenmelasse</i>	7.-
34 - Compotée de pommes / <i>Hausgemachter Kompott : Apfel</i>	6.-

## NOS CRÊPES SUCRÉES

35 - Sucre / <i>Zucker</i>	6.-
36 - Sucre, cannelle / <i>Zucker, Zimt</i>	6.50
37 - Sucre, double crème de Gruyère / <i>Zucker, Doppel Rahm von Gruyère</i>	9.-
38 - Pâte à tartiner maison / <i>Hausgemachte Schokoladenmelasse</i>	11.-
39 - Sirop d'érable / <i>Ahornsirup</i>	9.-
40 - Sirop d'érable, double crème / <i>Ahornsirup, Doppel Rahm von Gruyère</i>	12.-
41 - Caramel beurre salé maison / <i>Hausgemachte, gesalzene Karamelbutter</i>	12.-
43 - Compotée de pommes fraîches maison / <i>Hausgemachter Apfelkompott</i>	10.-
44 - Compotée de pommes fraîches maison, glace cannelle / <i>Hausgemachter Apfelkompott, Zimtglace</i>	14.-
45 - Sauce au chocolat maison / <i>Hausgemachte Schokoladensauce</i>	9.-
48 - Noix de coco râpé, sauce chocolat maison / <i>Kokosnuss, Schokolade</i>	10.-
49 - Banane flambée au Whisky, chocolat / <i>Flammierte Banane mit Whisky, Schokolade</i>	14.-
50 - Crêpe Marley (fruits secs, jus d'orange, Gd. Marnier) / <i>Getrocknete Früchte, Orangensaft, Gd. Marnier</i>	13.-
51 - Danoise (glace vanille - chocolat - Chantilly) / <i>Vanille Glace, Schokolade, Schlagrahm</i>	15.-

### CONFITURES / MARMELADE

52 - Fraise / <i>Erdbeer</i>	8.-
53 - Framboise / <i>Himbeer</i>	8.-

### ALCOOLISÉES

56 - Grand Marnier	11.-
57 - Williamine	11.-
58 - Vieille Prune	11.-
59 - Abricotine	11.-

### AVEC GLACES

61 - Vanille	9.-
62 - Chocolat / <i>Schokolade</i>	9.-
63 - Stracciatella	9.-
64 - Café	9.-
67 - Sorbet Citron / <i>Zitronensorbet</i>	9.-
68 - Sorbet Pruneau / <i>Zwetschgensorbet</i>	9.-
69 - Sorbet Abricot / <i>Aprikosensorbet</i>	9.-

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

- + Supplément sauce chocolat 3.-
- + Supplément boule de glace 4.-
- + Supplément alcool 3.-
- + Supplément Chantilly 2.-

## NOS BOISSONS / UNSERE GETRÄNKE

MINÉRALES	2 DL.	3 DL.	5 DL.
Arkina Bleue, Verte	3.10	3.80	4.70
Coca, Coca zero, Sinalco,			
Rivella Rouge, Sprite, Shorle, thé froid	3.30	4.-	4.90
Jus d'orange	3.60	4.30	5.20
Shrub calamansi-sureau	3.50	4.20	5.10

Redbull	5.-
Schweppes bitter lemon	4.50
Schweppes tonic	4.50

### CAFÉ, THÉS

Café, espresso, ristretto	4.-
Café au lait	4.30
Café Fredo	5.50
Double espresso	5.40
Thé en vrac	4.50
(Thé noir Bio, Earl grey, Jasmin, Thé vert Bio, Rooibos vanille, Chai)	
Thisanes	3.70
(camomille, tilleul, verveine, menthe, cynorhodon)	
Chocolat chaud / froid	4.30

### VINS

	1 DL.	BT.
<b>Blanc</b>		
Chasselas (La Neuveville)	4.50	30.-
Pino gris (Trentino IT)	6.-	42.-
<b>Rosé</b>		
Oeil-de-Perdrix (La Neuveville)	5.50	38.-
<b>Rouge</b>		
Pino noir (La Neuveville)	5.50	38.-
Nero d'Avola, Merlot (Sicile IT)	6.-	42.-

### APÉRITIFS

Prosecco	6.-
Aperol Spritz	6.50
Martini blanc	5.50
Pastis	5.50
Absinthe	5.50

### BIÈRES, CIDRES

	2 DL.	3 DL.	5 DL.
Pression / Öffnenbier (Hopfenperle)	3.50	4.10	5.20

Bier-Bienne 2 (Blonde biennoise 3 dl.)	5.-
Bier-Bienne 3 (India Pale Lager 3 dl.)	6.-
Gueuse (Mort Subite)	6.-
Bière blanche non filtrée de Corgémont	6.-
Bière sans alcool (Feldschlösschen)	4.50

Cidre Möhl (Suisse, 5 dl.)	8.-
Cidre Kerné (France, 75 cl.)	20.-

### DIGESTIFS

Vieille prune	6.-
Abricotine	6.-
Williamine	6.-
Grand Marnier	6.-
Limoncello	5.50

Eau du robinet (par pers.) / <i>Hahnenwasser (pro Pers.)</i>	4.-
--	-----

## VOUS CONSOMMEZ LOCAL!

- Tout nos produits sont frais et proviennent de producteurs régionaux et sont certifiés A.O.P ou A.O.C

## SIE VERBRAUCHEN LOKAL!

- Alle unsere Produkte sind frisch und kommen von regionaler Produktion. Zertifiziert A.O.C oder A.O.P

