



La carte des Chefs

du mardi au samedi soir + vendredi midi

LES APEROS

Pop-corn du moment	3
Focaccia au levain maison 4 tranches * & beurre du moment	5
Charcuterie de la région, pickles	9 50 gr 16 100 gr
Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette	9 2 pièces 16 4 pièces
Panisses, patate douce & paprika fumé	9 4 pièces 16 8 pièces

LES ENTREES

Œuf mayo paprika, lardon de carotte, poivron bio de Sédeilles confit	14
Chou-fleur croustillant, hot, sweet & sour, pickles	16
Aubergine bio de Sédeilles Kabayaki, courgette & oignons frits	16
Pâté en croûte des Chefs, chutney du moment	18
Saumon des Grisons Gravlax, argousier et mayo fumée	18
Tartare de bœuf d'alpage, glace moutarde-raifort, pommes allumettes	22

LES PLATS

Saucisse à rôtir du Chalet fribourgeois, chutney du moment , pickles	21
Arancini de riz noir du Vully & Sbrinz AOP, crème pleurote du Mouret	22
Agneau confit du Pays, jus ail noir, raisin sec et lardon	24

LES SIDES

Haricots verts d'Oleyres, vinaigrette aux herbes	8
Courge bio de Guin rôtie, crème de graines de tournesol	8
Pommes de terre en croquette, sel aux herbes	9

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages du Pays	9 3 sortes 15 5 sortes
Sorbet melon bio de Sédeilles, crumble, mirabelle & chantilly tonka	9
Brownie chocolat "Notes de fève", noisettes vaudoises	9
Glace vin cuit, meringue, safran & poire à Botzi AOP	9

* extra, 1 tranche = + 1