

Les salades et entrées

	Entrée	Plats
Salade verte	Fr. 7.-	
Salade mêlée	Fr. 9.-	16.-
Salade Campagnarde (Champignons - lardons - croûtons - Tête de moine)	Fr. 13.-	19.-
Salade Gourmande (Saumon Fumé - Jambon cru - Foie gras)	Fr. 16.-	24.-
Terrine de foie gras Maison, confit d'oignons rouge Toast de pain d'épices	Fr. 22.-	
Velouté de lentilles aux écrevisses, chips de lard	Fr. 14.-	

Assiettes Wellness

Salades assorties, entrecôte de cheval	Fr.	29.-
Salades assorties, entrecôte de bœuf	Fr.	32.-
Salades assorties, filets de truite	Fr.	29.-

TVA 8% incluse

Oufs, pâtes, rösti

Omelette à la Tête de moine	Fr.	15.-
Tagliatelle à la Tête de moine	Fr.	23.-
Risotto aux crevettes sautées gingembre	Fr.	26.-
Röstis, jambon, fromage, œuf au plat	Fr.	23.-
Assiette végétarienne (choix de légumes et pommes frites)	Fr.	24.-

Le régal des petiots

Filets de truite, légumes, frites	Fr.	11.-
Nuggets de poulet, légumes, frites	Fr.	13.-
Steak de bœuf, légumes, frites	Fr.	16.-

TVA 8% incluse

Pizzas

Petite pizza, réduction de Fr2.-

Marguerita (tomate, mozzarella, origan)	Fr.	15.-
Exotique (jambon d'épaule, ananas)	Fr.	18.-
Napolitaine (jambon d'épaule, câpres, anchois, olives)	Fr.	18.-
Romana (jambon d'épaule, champignons)	Fr.	18.-
Paysanne (lardon, oignons)	Fr.	19.-
Thon (thon, anchois, câpres oignons)	Fr.	19.-
Diablo (merguez, chorizo, ail, piment, œuf)	Fr.	21.-
Adriática (crevettes, jambon cru)	Fr.	23.-
Rucola (jambon cru, rucola, copeaux de parmesan)	Fr.	23.-
Jurassienne (saucisse, lard, Tête de moine)	Fr.	23.-

TVA 8% incluse

Les Plats

Filets de truite à la mode "Jurassienne" pomme nature Médaille d'Or aux produits du terroir (Oignons, beurre aux herbes, vin blanc)	Fr.	32.-
Jambon de campagne à la BFM Bouquetière de légumes, rösti	Fr.	29.-
Rognons de veau au Whisky Bouquetière de légumes, rösti	Fr.	33.-
Bœuf Bourguignon aux petits oignons glacés Bouquetière de légumes, tagliatelle	Fr.	36.-
Entrecôte de bœuf/cheval sur ardoise « Flambé Cognac » Beurre à l'ail des Ours Bouquetière de légumes, pommes frites	Fr.	39.-
Châteaubriand flambé au Cognac Sauce béarnaise <u>2 pers min.</u> Bouquetière de légumes et pommes croquette de rösti	Fr.	42.- p./pers.

Provenance des viandes :

Bœuf Suisse (Franches-Montagnes)

Cheval Canada

Porc Suisse

Veau Suisse

TVA 8% incluse

Menu Gourmand

Magret de canard fumé
Et copeaux de foie gras
Sur lit de salade aux noix et cranberry

Grenadin de veau sauce pain d'épice
Bouquetière de légumes de saison
Pommes frites

Crumble aux pommes
Glace fraise, framboise

Fr. 37.-

Demandez nos propositions de menus pour banquet - fête de famille.

Nous vous souhaitons de joyeuse fête de fin d'année...

TVA 8% incluse

Médaille d'Or aux produits du terroir 2015 - 2016

Truite Jurassienne

Truite de la pisciculture Choulat de Grand-Fontaine

Etuvé, sauce vin blanc avec beurre aux herbes épicées

Accompagnées de pommes de terre ou riz sauvage