

BUVETTE DU MONT-GIBLOUX

VOTRE CARTE

ENTRÉES

Terrine maison de sanglier
& foie gras à l'abricotine

21.-

Escargots gratinés

12.-/22.-

au beurre maison 6 ou 12

Crème de courge

12.-

Saladine de la buvette

18.-

Miel de la famille Progin (Villarlod)

Et bleu de Grangeneuve

Chou rouge, pomme,

Jambon de cerf, gruyère

œuf bio de Villarlod

PLATS

Burger du chasseur

29.-

Le poêlon à Catillon dès 2 pers

Spatzlis maison & saladine

beurre maison, salade du potager

servi sur réchaud

Rack de cerf jus corsé aux

46.-

Version entrecôte de bœuf

45.-

baies de Sureau

Frites croustillantes

garniture du moment

Version entrecôte de cerf

49.-

Spätzlis maison

Filet de poisson selon arrivage

39.-

Escalope de chevreuil

46.-

Gnocchis à la courge

Sauce aux bolets

Sauce aux bolets

Garniture du moment

DESSERTS

La tarte du jour maison

9.-

Café ou thé gourmand

14.-

Avec glace (Iceberg citronné)

12.-

Sorbets ou glaces artisanales

4.-

Moelleux maison au chocolat

14.-

Vanille, chocolat, mocca, caramel, noisettes

douceur glacée de notre artisan

Citron, baie des bois, abricot, pomme verte

caramel au beurre salé maison

Gourmandise de Villarlod

13.-

Les sorbets arrosés

10.-

Crème double

Pomme calvados

Citron vodka, abricot abricotine

Assortiment de fromages

12.-

Allergies : nous sommes à l'écoute, sur demande nous vous donnons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE. BUVETTE DU MONT GIBLOUX

RÉSERVATION AU +41 79 866 04 06