

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



1962

2022

Carte des mets

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

Notre pain est fait maison donc Suisse

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour bien commencer et accompagner vos apéritifs

MINI SARDINES PIQUANTES <i>beurre au piment d'Espelette, croûtons</i>	27.50
LE JAMBON « <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus</i> », , pain grillé, concassé de tomates	28.50
LE PATA NEGRA « <i>Iberico Pata Negra Vaumarcus</i> », 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates	38.50



LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sevruga 100gr 230.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00
Osciètre 100gr 300.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00



Servi avec blinis et condiments

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar *Sévruga d'Iran*, blinis et 1 flûte de *R* de *Ruinart brut* 95.00

Le jambon cru et le caviar n'e sont pas pris en compte avec le passeport gourmand

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour Commencer

Salade de saison / petites graines / copeaux de sbrinz	13.90
Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits de saison / pain brioché	28.50
Carpaccio de bœuf / champignons / câprons / parmesan / pickles d'échalotes	16.50 / 25.50
Thon snaké au sésame / avocat épicé / consommé au Kikkoman / brunoise légumes	28.50
Grosse crevette / bisque légère / guacamole/ piment d'Espelette / avocat grillé	27.50
Variété de tomates & mozzarella de bufflone , sirop de piment allégé, sorbet basilic	24.50
Ceviche de Bar / salicornes / lait moussoux du tigre	28.50

Pour suivre... Risotto 30 minutes d'attente

Risotto aux légumes de saison (avec œuf parfait suppl. frs. 5.00)	28.50
Risotto , copeaux et médaillon de foie gras poêlé	33.50
Risotto / grosse crevette grillée / sauce bisque	44.50
Assiette de légumes du moment assortis	27.50

Tartare de bœuf	43.50
Tartare de bœuf royal (<i>foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz</i>)	49.50

Poissons, coquillages

Filets de perches rôti / <i>beurre blanc citronné / Pommes frites / légumes</i>	29.50/42.50
Poisson du jour petit bateau selon arrivage (<i>Bar, Loup, Turbot, Saumon, Maigre, Lotte, lieu noir, sole + 6.00</i>)	46.50
Noix de St Jacques <i>rôties façon Rossini sur risotto</i>	49.50

Plats principaux

Entrecôte de bœuf / <i>échalotes confites / sauce au vin rouge</i>	48.50
Dos de volaille de l'Ain au vin jaune <i>fricassée de champignons de saison</i>	39.50
Côte de cochon « Grand Cru » / <i>infusé aux herbes / sauce moutarde</i>	49.50
Saltimbocca de Parisienne de veau / <i>foie gras poêlé</i>	47.50
Filet de bœuf Rossini / <i>façon châteaubriant, jus au porto millésimé / foie gras poêlé</i>	62.50
Tagliata de bœuf <i>beurre café de paris, rucola parmesan</i>	49.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline maison ou pommes frites maison

Les Fromages *la Maison du fromage chez Sterchi*

Chariot de fromages accompagné d'un petit verre de porto millésimé	18.50
--------------------------------------------------------------------	-------

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Droz Estavayer-Le-Lac

Sutter Villeneuve

Œuf de Plein air Ferme Ch. A. Schafroth la Chaux-de-Fonds

Beurre artisanal Sandrine Monnard fromagerie des Ponts-de-Martel

Légumes

Culturefood Fribourg

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Mulhaupt Lausanne / Bianchi Zurich

Caviar Palais Oriental Montreux

Provenance de nos produits

Bœuf, veau Suisse, Sud Amérique, Irlande, **volaille** France,

Saumon Ecosse et Norvège, **Crustacés (SA)** **Poisson** (Arctique) **Caviar** Iran

Notre pain est fait maison donc Suisse

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps