

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Depuis 1962



Carte des Mets

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

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les allergènes.
Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps.*

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour bien commencer...

(Idéal à partager autour d'un apéritif)

- **Mini sardines piquantes**
Beurre au piment d'Espelette, croûtons – **27.50**
 - **Jambon « Iberico Pata Blanca de Vaumarcus »**
Pain grillé, concassé de tomates – **28.50**
 - **Pata Negra « Iberico Pata Negra de Vaumarcus »**
18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates – **38.50**
-

Le Caviar – un luxe à savourer***

*Caviar d'Azerbaïdjan – Mer Caspienne (***Non valable avec le passeport gourmand)*

- **Sévruğa** *servi avec blinis et condiments*
30g – **80.00** | 50g – **120.00** | 100g – **230.00**
- **Osciètre** *servi avec blinis et condiments*
30g – **110.00** | 50g – **170.00** | 100g – **300.00**
- **L'Union Parfaite**
30g de Sévruğa, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – **85.00**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour commencer...

- **Salade de saison**
Petites graines, copeaux de fromage – **13.90**
 - **Foie gras de canard mi-cuit**
Chutney de fruits de saison, pain brioché – **28.50**
 - **Thon snaké au sésame**
Avocat épicé, consommé Kikkoman, brunoise de légumes – **28.50**
 - **Grosse crevette**
Bisque légère, guacamole, piment d'Espelette, avocat grillé – **27.50**
 - **Ceviche de bar**
Salicornes, lait mousseux du tigre – **28.50**
-

Des Carpaccios comme vous n'avez jamais mangé

- **Carpaccio de bœuf, câprons, parmesan, pickles d'échalotes – Petite : 16.00 | Normale : 26.50**
 - **Carpaccio de bœuf aux champignons de saison, câprons, parmesan, pickles d'échalotes – 28.50**
 - **Carpaccio de bœuf au foie gras, câprons, parmesan, pickles d'échalotes – 29.50**
 - **Carpaccio de bœuf aux truffes de saison, câprons, parmesan, pickles d'échalotes – 34.50**
-

Risottos

- **Aux légumes de saison**
(œuf parfait en supplément 5.00) – **28.50**
 - **Au foie gras**
Copeaux & médaillon poêlé – **33.50**
 - **À la crevette grillée**
Sauce bisque – **44.50**
-

Tartares de boeuf

- **Classique** – **43.50**
 - **Royal**
Foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz – **49.50**
-

Poissons & Coquillages

- **Filets de perches rôtis**
Beurre blanc citronné, frites, légumes – Petite : **29.50** | Normale : **42.50**
- **Poisson du jour (petit bateau) Selon arrivage** – **46.50**
- **Noix de St Jacques rôties façon Rossini**
servi sur risotto – **49.50**

Plats principaux

- **Entrecôte de bœuf Tagliata**
Échalotes confites, sauce vin rouge – **48.50**
- **Dos de volaille de l'Ain au vin jaune**
Fricassée de champignons – **39.50**
- **Côte de cochon « Grand Cru »**
Infusée aux herbes, sauce moutarde – **49.50**
- **Saltimbocca de Parisienne de veau**
Foie gras poêlé – **47.50**
- **Filet de bœuf Rossini**
Façon châteaubriant, jus porto millésimé, foie gras – **62.50**

Tous nos plats sont servis avec pommes mousseline maison ou frites maison, Légumes de saison

Les Fromages *Sélection de « La Maison du Fromage chez Sterchi »*

- **Chariot de fromages**
Avec petit verre de porto millésimé – **18.50**

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Perroud La Chaux-de-Fonds

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Sutter Villeneuve

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

Beurre artisanal Sandrine Monnard fromagerie des Ponts-de-Martel

Légumes

Culture Food Fribourg, Roduit

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Mulhaupt Lausanne / Bianchi Zurich

Caviar Palais Oriental Montreux

Provenance de nos produits

Bœuf, veau, porc Suisse, Irlande, **volaille** France,

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

Notre pain est fait maison donc Suisse

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps