

# 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*

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**



## Avant de bien commencer et pour accompagner vos apéritifs

LE JAMBON * <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*</i> , 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates	26.50**
LE PATA NEGRA * <i>Iberico Pata negra Vaumarcus*</i> , pain grillé, concassé de tomates	35.50**
MINI SARDINES PIQUANTES beurre <i>au piment d'Espelette, croûtons</i>	26.50**

**\*\* Ces plats ne peuvent pas être pris en compte avec le passeport gourmand, merci**

## Pour Commencer

Salade de saison, petites graines, copeaux de sbrinz	12.90
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison, pain brioché	26.50
Carpaccio de bœuf, champignons, câpres, copeaux de sbrinz	23.50
Saladine de saison, Pata Blanca, copeaux de foie gras, magret de canard fumé	28.50
Thon snaké au sésame, avocat épicé, consommé au Kikkoman, petits légumes	28.50
Tartare de bar, avocat, perlage de truffes, crème légère au wasabi	27.50

## Pour suivre

Risotto aux légumes de saison (avec œuf parfait suppl. frs. 5.00)	27.50
Risotto, copeaux et médaillon de foie gras poêlé	32.50
Risotto aux cébettes, homard grillé	42.50
Assiette de légumes du moment assortis	26.00

## Poissons, coquillages

Filets de perches au beurre mode *Croisette* Pommes frites, légumes	29.50 /	39.50
Poisson du jour selon arrivage		39.50

## Plats principaux

Côte de cochon « Grand Cru » <i>infusé aux herbes sauce chimichurri</i>	49.50
Saltimbocca de Parisienne de veau au foie gras	47.50
Entrecôte * <i>Swiss Gourmet</i> * Tagliata, <i>beurre café de Paris, rucola, légumes</i>	47.50
Filet de bœuf Rossini <i>façon châteaubriant, jus au porto millésimé aux morilles</i>	59.50
Turf & Surf ( <i>Filet de bœuf et Homard</i> ) <i>jus de veau aux morilles et cébettes</i>	66.50
Tartare de bœuf royal ( <i>foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz</i> )	48.50

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

## Les Fromages un peu de tout \*la Maison du fromage\*

Chariot de fromages de *La maison Sterchi* La Chaux-de-Fonds	17.50
Accompagné d'un petit verre de porto millésimé	

F&B  
FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER



## LE CAVIAR

### Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruqa	100gr	220.00
Sévruqa	50gr	115.00
Sévruqa	30gr	70.00

Oscièrre	100gr	300.00
Oscièrre	50gr	160.00
Oscièrre	30gr	100.00

Beluga	100gr	480.00
--------	-------	--------

Servi avec blinis, crème, oignons, œuf dur, persil, citron

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Sévruqa d'Iran, blinis et 1 flûte de \*R\* de Ruinart brut 85.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

## Nos partenaires de confiance

### Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Christen

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

### 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