

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**
- *(\*\*\*Non valable avec le passeport gourmand)*

---

**LE CAVIAR un luxe à savourer\*\*\***

**Caviar Kaviari Paris**

Baenki 125gr 280.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00

Osciètre 125gr 375.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00

**Servi avec blinis et condiments**

Kaviari s'approvisionne dans le monde entier, le 90% du caviar provient de la Chine province de Qiandao  
L'affinage de ce caviar se fait à Paris

**L'UNION PARFAITE 30g de Baenki, blinis & flûte de L. Lassalle Brut \*Préférence\* – 95.00**

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

## Pour commencer...

- **Salade de saison**  
Petites graines, copeaux de tête de moine – **16.50**
  - **Foie gras de canard mi-cuit**  
Chutney de fruits de saison, pain brioché – **28.50**
  - **Thon en tataki au duo de sésame**  
avocat, épicé, consommé Kikkoman, brunoise de légumes – **28.50**
  - **Tomates assorties / mozzarella de bufflone**  
Siphon mozzarella basilic **23.50**
  - **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 avez rarement mangé petit ou un peu plus grand

- **Carpaccio bœuf / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d’oignons rouges / tête de moine – 27.50 | 30.50**
  - **Carpaccio bœuf tomates cerises / mozzarella / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d’oignons rouges – 28.50 | 31.50**
  - **Carpaccio bœuf / foie gras / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d’oignons rouges – 29.50 | 33.50**
  - **Carpaccio bœuf et thon / germes de soja / rucola / câprons / pickles d’oignons rouges (supplément de caviar frs. 40.00) frs.35.00**
-

## Risottos

- **Aux légumes de saison**  
(œuf parfait en supplément 5.00) – **28.50**
  - **Noix de St Jacques rôties façon Rossini**  
servi sur risotto – **49.50**
  - **À la crevette grillée**  
Sauce bisque – **44.50**
- 

## Tartares de bœuf coupé au couteau

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

## Poissons & Coquillages

- **Filet d'omble chevalier cuit vapeur** Beurre blanc, écrasé de pommes de terre, légumes – **45.50**
- **Poisson du jour (petit bateau) Selon arrivage** – **46.50**

## Plats principaux

- **Entrecôte de bœuf à la plancha**  
Sauce café de paris – **48.50**
- **Volaille fermière du pays / jus de volaille aux herbes**  
Fricassée de champignons – **39.50**
- **Côte de cochon « Grand Cru »**  
Infusée aux herbes, sauce moutarde – **49.50**
- **Souris d'agneau \*Grand-Mère\***  
cuite basse température **42.50**
- **Filet de bœuf Rossini**  
Façon châteaubriant, jus aux morilles – **63.50**

*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 /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**