

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

- **Sévruga 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 Sévruga, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – **85.00**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour commencer...

- **Salade de saison**
Petites graines, Tête de moine – **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**
-

Risottos

- **Aux légumes de saison**
(œuf parfait en supplément 5.00) – **28.50**
 - **À la crevette grillée**
Sauce bisque – **44.50**
-

Tartares de bœuf

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

Poissons & Coquillages

- **Filet d’omble chevalier cuit vapeur** Beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre, légumes – **45.50**
- **Dos de Maigre Rôti** sauce vierge, écrasé de pommes de terre, légumes – **45.50**
- **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**
Sauce café de paris – **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**
- **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