

RISOTTO JURASSIEN 26.--
LARD GRILLÉ, LARDONS,
TÊTE DE MOINE ET CRÈME

RISOTTO BASQUE 26.--
CHORIZO, ÉMINCÉ DE POULET
PIMENT D'ESPELETTE

TORTELLINI
FARCIS FROMAGE
AUX MORILLES 27.--

TORTELLINI
FARCIS FROMAGE
A LA CRÈME 21.--

MEZZALUNA FARCIS
RICOTTA ET ÉPINARDS 26.--
CRÈME DE BASILIC
PIGNONS GRILLÉS
JEUNES ÉPINARDS



TAGLIATELLE AUX
MORILLES 26.--

PENNE
JURASSIENNE 26.--
LARD GRILLÉ, LARDONS,
OIGNONS, TÊTE DE MOINE
ET CRÈME

PENNE
À L'INDIENNE 24.--
AU CURRY INDIENNE ET
ÉMINCÉ DE FILET DE PORC

PENNE AU SAUMON 27.--
AIL, CRÈME, ÉCHALOTE
ET ANETH

POUR LES ENFANTS

JAMBON DE CAMPAGNE, FRITES
NUGGETS DE POULET, FRITES *
AVEC FILET DE POULET SUISSE
TAGLIATELLE SAUCE TOMATE
TORTELLINI À LA CRÈME 11.--
STEAK DE BOEUF
CAFÉ DE PARIS 15.--

SI VOUS DÉSIREZ PLUS DE CHOIX
VOUS POUVEZ TOUJOURS DEMANDER
NOTRE CARTE HABITUELLE

!!! ça risque juste d'être un peu plus long !!!
PROVENANCE DU PAIN ; SUISSE ET
POUR LES ALLERGÈNES CONTACTER NOTRE PERSONNELLES

brasserie de la place.ch



PAIEMENT PAR CARTE MINIMUM 50 FR
MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

2 MAI VENDREDI
CARTE DE MIDI

1 **ÉMINCÉ DE BOEUF**
STROGANOV
POIVRONS, CORNICHONS
OIGNONS, PAPRIKA...
RIZ SAUTÉ
SALADE DU JOUR 18.--

2 **SALADE VERTE**

TRIO DE PÂTES FARCIES 24.--
ROMAGNOLA
JAMBON DE PARME, AIL
BASILIC ET SAUCE TOMATE

3 **SALADE ASIATIQUE**
AU POULET PANKO
CROUSTILLANT 24.--

4 **FISH AND CHIPS**
FILETS DE MERLAN
FRAIS, FRITS
SAUCE TARTARE
POMMES FRITES
SALADE VERTE 29.--

5 **ROASTBEEF FROID**
ROASTBEEF DANS
L'ENTRECÔTE
SAUCE TARTARE
POMMES FRITES
SALADE VERTE 29.--

6 **PARILLADE DE LA MER**
SEICHES ET GAMBAS GRILLÉES
COULIS DE POIVRONS
RIZ BASMATI AU POIVRE ET CITRON
SALADE DU JOUR 32.--

7 **STEAK DE CHEVAL**
À LA PLANCHA
COUPÉ DANS L'ENTRECÔTE
AU POIVRE VERT
POMMES FRITES
SALADE DU JOUR 32.--

ENTRÉES

SALADE VERTE 6.50
SALADE MÊLÉE 8.50

VELOUTÉ DE MORILLES 12.--
CRÉMEUX, CROÛTONS ET
GARNITURE DE SAISON

FEUILLETÉ AUX
MORILLES 19.--

TOM YAM KUNG 12.--
SOUPE DE CREVETTES AU
CURRY ROUGE THAÏ ET
LAIT DE COCO

CARPACCIO DE BOEUF 22.--
LAMELLES DE VIANDE DE BOEUF CRUE
À HUILE D'OLIVE, RONDELLES D'OIGNONS,
RUCOLA ET COPEAUX DE PARMESAN

BURGER DE BOEUF À L'ITALIENNE
BURRATA DES POUILLES
PESTO MAISON, BRASEOLA
ROQUETTE
BUNS AU MAÏS
POMMES FRITES 28.--

FILET MIGNON DE PORC
AUX MORILLES 36.--

CARPACCIO DE TRUITE

SAUMONÉE 22.--
ET SES PERLES DE CITRON VERT
ET HUILE D'OLIVE

ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU
PROVENÇALE 36.--

ROGNONS DE VEAU
AU COGNAC 32.--

ESCARGOTS DU
MONT D'OR 16.--
GRATINÉ AU
PIMENT D'ESPELETTE LES 6

CORDON BLEU MAISON 32.--
AU JAMBON DE CAMPAGNE ET
GRUYÈRE DE FROMAGERIE SPIELHOFER
SERVI AVEC SALADE VERTE

ESCALOPE PANÉE
DE PORC 23.--
COUPÉ DANS LE FILET DE PORC

GRANDES SALADES

SALADE TOSCANE 24.--
BURRATA DES POUILLES, TOMATES,
OIGNONS FRAIS, PESTO
JAMBON DE PARME, OLIVES ET
COPEAUX DE PARMESAN

SALADE DE BOEUF THAÏ 25.--
BOEUF EN LANIÈRES, LÉGUMES ASIA
ET ÉPICES THAÏ

SALADE DE
CHÈVRE - CHAUD 20.--
FROMAGE DU CHÈVRE SUR TRANCHE
DU PAIN GRATINÉ, SALADE VERTE ET NOIX

SALADE DE CÉSAR AU POULET 24.--
AVEC POULET TIÈDE ÉPICÉ ET POÊLÉ
LAITUE ROMAINE, AIL, PARMESAN
CROÛTONS ET CIBOULETTE
POULET SUISSE D'ELEVAGE EN LIBERTÉ

GRANDE
SALADE MÊLÉE 15.--

JOUE DE BOEUF CONFITE
AU PINOT NOIR
POMMES FONDANTES ET
JEUNES LÉGUMES 30.--

BOEUF

- NATURE OU FITNESS

STEAK ET ENTRECÔTE

26.-- 33.--

- CAFÉ DE PARIS

32.-- 39.--

- FLORENTINE

34.-- 42.--

VIANDE GRILLÉE ET TRANCHÉE

RUCOLA, PARMESAN HUILE D'OLIVES
ET BURRATA

- AUX MORILLES

35.-- 42.--

PAVÉ DE CHEVAL

220 Gr CHEVAL ISLANDAIS
COUPÉ DANS L'ENTRECÔTE
VIANDE PERSILLÉE

NATURE ou FITNESS 33.--

CAFÉ DE PARIS 36.--

- FLORENTINE 37.--

VIANDE GRILLÉE ET TRANCHÉE

RUCOLA, PARMESAN HUILE D'OLIVES
ET BURRATA

- MORILLES 42.--

FILETS DE PERCHE
MEUNIÈRE 32.--

NOS TARTARES

COUPÉ AU COUTEAU

TARTARE DE BOEUF

ALCOOL À CHOIX;
COGNAC, WHISKY
CALVADOS OU ARMAGNAC

150 g 32.-- 250 g 42.--
200 g 37.-- 300 g 46.--

TARTARE DE THON

SAKU 40.--

LÉGÈREMENT FUMÉ
À LA TOMATE SÉCHÉE ET
CITRON VERT

NOS TARTARES SONT SERVIS
AVEC DU PAIN TOASTÉ,
FRITES ET LE BEURRE SALÉ
DE FROMAGERIE SPIELHOFER

BRASSERIE