

## RISOTTO JURASSIEN 26.--

*lard grillé, lardons,  
Tête de moine et crème*

## FAGOTTINI DI PARMA 26.--

*AU JAMBON DE PARME*

## TORTELLINI

*Farcis fromage et basilic*

*AUX MORILLES 27.--*

## TORTELLINI A LA CRÈME 21.--

*Farcis fromage et basilic*

## CARAMELLA FARCIS

*Ricotta et épinards 26.--*

*Tomates cherry, oignons, basilic  
et Parmesan*



## TAGLIATELLE AUX

*MORILLES 26.--*

## TAGLIATELLE 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 26.--*

*Ail, crème, échalote  
et Aneth*

## POUR LES ENFANTS

*JAMBON DE CAMPAGNE, FRITES  
NUGGETS DE POULET, FRITES \**

*\*AVEC FILET DE POULET SUISSE\**

*SPAGHETTI SAUCE TOMATE*

*TORTELLINI À LA CRÈME 10.--*

*STEAK DE BOEUF*

*CAFÉ DE PARIS 14.--*

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

**!!! ça risque juste d'être un peu plus long !!!**

# b brasserie de la place.ch

**PAIEMENT PAR CARTE MINIMUM 50 FRs  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION**



**28 NOVEMBRE LUNDI  
CARTE DE MIDI**

**1** **PETIT SALÉ AUX LENTILLES**  
*Lard fumé, lard salé  
saucisson et cou fumé*  
**POMMES NATURES 17.--**

**3** **MOULES MARINIÈRES**  
**POMMES FRITES 25.--**  
**MOULES DE LA BAIE DU  
MT-ST MICHEL**

**5** **T-BONE DE PORC**  
**ÉLEVÉ À LA BIÈRE**  
**SAUCE CHIMICHURRI**  
**À L'AVOCAT**  
**POMMES FRITES**  
**LÉGUMES DU JOUR 30.--**

**7** **ROASTBEEF CHAUD**  
**\*Aiguillette de Boeuf Angus\***  
**JUS AU PORTO**  
**POMMES FRITES**  
**LÉGUMES DU JOUR 29.--**

**SALADE VERTE**

**\*\*\***

**2** **FARFALLE AL PROSCIUTO**  
*Huile d'olives, basilic  
jambon de campagne 20.--*

**4** **FISH AND CHIPS**  
**FILETS DE MERLAN**  
**FRAIS, FRITS**  
**SAUCE TARTARE**  
**POMMES FRITES**  
**SALADE VERTE 26.--**

**6** **FEUILLETÉ DE LA MER**  
**SAUMON, CALAMAR,**  
**CREVETTES, SEBASTE, COLIN**  
**SAUCE HOMARDINE**  
**RIZ PILAF**  
**LÉGUMES DU JOUR 29.--**

## ENTRÉES

SALADE VERTE 6.50  
SALADE MÊLÉE 8.50

FEUILLETÉ AUX  
MORILLES 19.--

VELOUTÉ À LA  
COURGE 12.--

*Butternut, potimarron  
et muscadée  
aux ravioles potagères*

ESCARGOTS DU  
MONT D'OR 14.--

*Gratiné au  
Piment d'Espelette les 6*

**CARPACCIO DE BOEUF 22.--**

*Lamelles de viande de boeuf crues  
à huile d'olive, rondelles d'oignons,  
jeunes pousses au verjus  
et copeaux de Parmesan*

## GRANDES SALADES

SALADE DE  
BOEUF THAÏ 24.--

*Boeuf en lanières, légumes Asia  
et épices Thaï*

SALADE DE  
DOUCETTE 19.--

*Croûtons, lardons,  
oignons rouges et oeuf dur*

SALADE DE  
CHÈVRE - CHAUD 20.--

*Fromage du chèvre sur tranche du pain  
gratiné, salade verte et noix*

## NOS TARTARES

*coupé au couteau*

TARTARE DE **BOEUF**

*Alcool à choix; Cognac, Whisky  
Calvados ou Armagnac*

150 g 30.-- 250 g 40.--  
200 g 35.-- 300 g 44.--

TARTARE DE THON  
\*SAKU\* 38.--

**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

CHEESBURGER DE BOEUF

**MAISON \*150 gr\*** 26.--  
*lard grillé, fromage à raclette,  
confit d'oignons*  
**PAIN CHIABATTA**  
FRITES MAISON

CORDON BLEU MAISON 30.--

*au jambon de campagne et gruyère  
de fromagerie Spielhofer*  
Servi avec salade verte

STEAK DE

**BOEUF - CHEVAL**

- Café de Paris 32.--  
- à la Moutarde  
ancienne 33.--  
- aux Morilles 35.--

ÉMINCÉ DE  
FOIE DE VEAU

**VÉNITIENNE** 33.--

ROGNONS DE VEAU

**À LA MOUTARDE  
ANCIENNE** 32.--

ENTRECÔTE DE

**BOEUF - CHEVAL**

- Café de Paris 39.--  
- à la Moutarde  
ancienne 39.--  
- aux Morilles 42.--

JOUE DE BOEUF **CONFITE**

**AU PINOT NOIR**

POMMES FONDANTES ET  
JEUNES LÉGUMES 28.--

FILET MIGNON DE PORC

AUX **MORILLES** 35.--

ESCALOPE **PANÉE**

DE PORC 21.--

*Coupé dans le filet de Porc*

FILETS DE **PERCHE**

MEUNIÈRE 32.--