







PETITE  
ASSIETTE

GRANDE  
ASSIETTE

## LES SALADES ET ENTRÉES

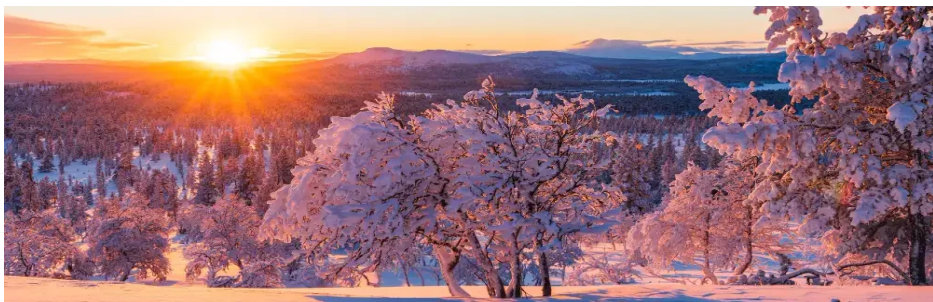
Salades mêlées	8.00	14.00
 Velouté de potimarron, émulsion à la truffe		11.00
 Escargots de Gurmels Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6)		18.00
 Terrine “Richelieu” Corbeille de salade, sauce Cumberland		21.00
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées au Porto		26.00
Salade gourmande # (prép. 30min.) Foie gras au torchon “Maison”, corbeille de salade, Chutney, pain toasté		29.00

## LES POISSONS

Filets de perches au beurre citronné	36.00 39.00
au beurre persillé (façon M. Nabil)	39.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Noilly Prat	37.00
Sole meunière # (prép. 30min.)	52.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, déclinaison de légumes du marché  
Et accompagnés aux choix, de frites, riz ou pommes nature

# / A midi sur réservation ou demande




## LES VIANDES

### BŒUF

Entrecôte de bœuf “Angus”	39.00
Sauté de bœuf “Stroganoff”	38.00
Fondue chinoise 250gr. /personne (min. 2 personnes)	29.00

### VEAU

Escalope Viennoise	39.00
 Cordon bleu du “Chef ” # (prép. 30min.)	47.00
Émincé de veau “Zurichoise”	39.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, déclinaison de légumes du marché  
Et accompagnés aux choix, de frites, pâtes ou riz.

## LES SAUCES

Sauce à l’ail	5.00
Beurre Café de Paris	6.50
Sauce poivre vert	5.50
Sauce Voronoff	6.00

# / A midi sur réservation ou demande



## LES METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde 35.00

Foie de veau à la Vénitienne 38.00

 Noix de ris de veau # (prép. 30min.)

Jus réduit au Porto 42.00

Émincé de foie de lapin au thym 36.00

Nos mets de brasserie sont servis avec une salade mêlée,  
Déclinaison de légumes du marché  
Et accompagnés aux choix, de frites, pâtes ou riz.

---

Fondue Moitié-Moitié 28.00  
(200gr. / personne, prix / personne) – avec pdt supplément de 5.00 /pers.

## LES SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

Poulpe à Lagareiro # 34.00  
Pommes de terre sautées, légumes

Morue / Bacalhau 39.00

Francesinha Bœuf 29.00 Porc 28.00

## LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Entrecôte de bœuf, frites et jardinière de légumes 16.00

Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes 15.00

# / A midi sur réservation ou demande



## LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille 13.00

 Baba au Rhum de la Panthère Noire 13.00

Soufflé glacé Grand-Marnier 15.00

Croustillant aux framboises, moelleux et chantilly pistache 18.00

Boule de neige aux pommes, caramel salé et fève tonka 19.00

 L'assiette de fromages, Gruyère, Vacherin, bleu de la Gruyère 13.00

## LES CHARBONNADES

(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers.  
– servies sous hotte – à midi sur réservation ou demande)

La Charbonnade mixte bœuf 39.00  
(Bœuf “Angus”, porc, chipolata de veau)

La Charbonnade mixte agneau 52.00  
(Agneau, bœuf, porc, chipolata de veau)

La Charbonnade mixte Veau 58.00  
(Veau, bœuf, chipolata de veau)

La Charbonnade pure Bœuf 55.00  
(Bœuf “Angus”)

Nos charbonnades sont servies avec des sauces maison :  
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue)  
Accompagnées d'une salade mêlée et de frites



## LE MENU “LA CHOIE” 85.00

(Min. 2 personnes, seulement le soir ou sur demande à midi, prix / pers.)

### AMUSE-BOUCHE

### SALADE GOURMANDE

Corbeille de salade, magret de canard  
Foie gras au torchon maison, chutney, pain toasté

### CIGALE DE NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES

Nage lait de coco au curry thaï

### PAVÉ DE VEAU

Frites, déclinaison de légumes du marché  
Sauce beurre rouge aux échalotes confites

### BOULE DE NEIGE

AUX POMMES, CARAMEL SALÉ ET FÈVE TONKA

## LA CHOIE OFFRE UN CADRE IDÉAL POUR FÊTER TOUS TYPES D'ÉVÈNEMENTS.

Anniversaires, fête de famille, banquet, mariage, repas d'entreprise ou autre.

La Brasserie-restaurant peut accueillir jusqu'à 180 convives.

Pour organiser votre évènement, vous aurez le choix entre les différentes salles du restaurant ou la terrasse.

Avant tout, veuillez prendre rendez-vous.

Nous pourrions ainsi vous consacrer du temps pour écouter vos envies et discuter des différentes possibilités au niveau du menu et de la décoration.

La cuisine “minute” que nous élaborons exige beaucoup de soins et d'attention !  
Donnez-nous le temps de vous satisfaire...

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis : de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Les prix s'entendent en CHF