

Les Entrées

Fr. 9.50	Salade mêlée
Fr. 18.—	Salade du jardin au thon mi-cuit
Fr. 16.—	Cassolette d'escargots et champignons frais
Fr. 18.—	Escalope de foie gras au vinaigre balsamique et miel
Fr. 18.—	Noix de St-Jacques et sa julienne de légumes

La Ferme

Fr. 36.—	Tartare de bœuf coupé au couteau
Fr. 38.—	Rack d'agneau au thym
Fr. 37.—	Carré de veau, sauce aux herbes
Fr. 37.—	Entrecôte de bœuf, sauce au pinot noir et moelle de bœuf
Fr. 48.—	Filet de bœuf charolais, sauce aux morilles

Garniture: frites, riz, pommes nature

Provenance des viandes:
Brésil, France, Irlande et Nouvelle-Zélande

Restaurant LaVilla

Ouvert de 7 h à 24 h
Fermé le dimanche

Restauration chaude
de 11 h 30 à 14 h
et de 18 h 30 à 22 h

La Mer

Gambas grillées au piment d'Espelette	Fr. 37.—
Filets de perche meunière	Fr. 32.—
Filets de dorade grillée, sauce champagne	Fr. 37.—

Pâtes & Risottis

Spaghetti aux gambas	Fr. 25.—
Raviolis aux épinards, sauce aux morilles	Fr. 25.—
Risotto aux chanterelles	Fr. 25.—

Fromages & Desserts

Portion de fromages du pays et d'ailleurs	Fr. 12.—
Baba au rhum blanc, chantilly citron vert, ananas rôti	Fr. 12.—
Poire pochée, biscuit speculoos, glace aux noix, popcorn	Fr. 12.—
Paris-Brest abricot et pralinés	Fr. 14.—
Panna cotta mangue-passion et crumble au basilic	Fr. 12.—
Moelleux au chocolat	Fr. 10.—