

Fromage

Assiette de Fromages de chez Tyrode fromager à l'Auberson
Et leurs garnitures 14.00

Desserts

Paris-Brest aux fruits de saison, glace à la raisinée 11.00
Déclinaison de rhubarbe et pistache, crème fouettée à la vanille 12.00
Café gourmand* 15.00
Assiette gourmande* 12.00
Glace à la raisinée arrosée au café Baileys 11.00

Demandez notre carte de glaces « Movenpick »

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible
d'allergènes dans les plats et menus.

Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte-Croix.



* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement
élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label
« Fait Maison »

100% Suisse, La perche « Loë » est élevée dans une eau de montagne pure, elle ne connaît ni médicament,
ni antibiotique.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès d'un collaborateur.

TVA 8.1% et service inclus

Boas Experience

Entrées

Salade verte 8.00
Salade mêlée aux graines torréfiées 12.00/21.00
(CH) Salade printanière, perches marinées 16.00/26.00
À la sauce soja et sésame grillé
(FR) Terrine de pintade aux pruneaux, cœur de foie gras 19.00
Et son chutney, salade de saison, toast de pain marbré aux noisettes
(CH) Tartare de bœuf Suisse (110g) 28.00
Salade de saison et pain du village toasté (220g) 38.00
(CH) Les escargots de Vallorbe au beurre à l'ail 6 pièces 16.00
Dans leurs coquilles* 12 pièces 26.00

Côté Végétarien et Vegan

Caviar d'aubergine et légumes printaniers 32.00
Sur un croustillant de rösti
Ravioles au Sérac 34.00
Crèmeux de petits pois et pointes d'asperges
Macédoine de légumes croquants à la crème végétale 16.00/28.00
Et ail des ours comme un tartare (servi avec Toast)

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de perche « Loë » (Valais) Meunière 100g 22.00
(BR) Nuggets de Poulet* 14.00
(CH) Filet de Bœuf de la région 26.00
Nouilles à la Napolitaine 10.00

« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Boas Experience

Poissons

(CH)	Filets de Perche « Loë » -Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-À la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud) -Meunière,	42.00
	-Au bleu (pochée dans un court bouillon)	42.00
	-À la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
	-Au Vin Jaune du Jura	49.00
(FR)	Filets de rouget en écailles de courgettes Flambés à l'Absinthe du Val de Travers	39.00
(CH)	Filets d'omble Chevalier grillés à la Grenobloise (citrons, persil, câpres et croûtons)	36.00

Viandes

(CH)	Le papet Vaudois	28.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Nature	44.00
	- Beurre café de Paris	46.00
	- À la Jurassienne (sauce aux morilles)	52.00
(CH)	Jarret de porc laqué au miel de l'Auberson Et moutarde à l'ancienne	34.00
(IR)	Tagliata de filet d'agneau à la printanière (sauce vierge, asperges et jus corsé)	38.00
(USA)	Entrecôte de bison aux girolles	52.00

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison, nous vous proposons de choisir votre féculent : Nouilles, Riz basmati, Pommes nature, Frites*

Provenance : CH : Suisse, FR : France, IR : Irlande, USA : Etats-Unis
« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Menu Terroir

Salade printanière, perches marinées
À la sauce soja et sésame grillé

Jarret de porc laqué au miel de L'Auberson
Et moutarde à l'ancienne
Sur son croustillant de rösti et légumes du moment

Paris-Brest aux fruits de saison
Glace à la raisinée

56.00

Menu Historique

Terrine de pintade aux pruneaux, cœur de foie gras
Et son chutney, salade de saison, toast de pain marbré aux noisettes

Filets de rouget en écailles de courgettes
Flambés à l'Absinthe du Val de Travers
Caviar d'aubergine et pointes d'asperges

Entrecôte de bison aux girolles
Risotto aux tomates confites frit
Légumes de saison

Déclinaison de rhubarbe et pistache, crème fouettée à la vanille

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 82.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 26.00

4 verres de vin en accord : CHF 34.00

En cas de modification des menus, nous appliquons un supplément.

« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »