

Fromage

*Assiette de Fromages de chez Tyrode*** fromager à l'Auberson*

Et leurs garnitures 14.00

***Le Gouvernement vaudois a primé le Gruyère AOP issu de la fromagerie Tyrode, qui sera son fromage d'excellence pour l'année 2022.

Desserts

Dôme d'ananas rôti et mousse Pina colada (Rhum) 14.00

Tartelette fraise rhubarbe et crème double de la Gruyère** 13.00

Sorbet pamplemousse arrosé au Pétilliant «Didier Gaille» 14.00

*Café gourmand** 15.00

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 7.7% et service inclus

Boas Experience

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 12.00

(CH) Filets de perches fumés par nos soins sur un tartare de légumes croquants saladine et vinaigrette exotique 22.00

*Asperges mimosa au jambon de parme
Pain polaire et saladine* 20.00

*Velouté d'asperges vertes au parmesan
Huile d'herbes fraîches* 16.00

*(FR) Foie gras mi-cuit aux magrets fumés,
gelée au « Gamaret passerillé » des Caves de Bonvillars,
Perles de balsamique et sa brioche aux éclats de poivrons* 24.00

*(CH) Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau
Salade de saison et Pain du village toasté* 29.00/36.00

Côté Végétarien et Vegan

*Comme une rose en pomme de terre,
Tian de légumes à la provençale* 35.00

*Croquettes de polenta croustillantes, crémeux de petits pois
Brochette et julienne de légumes* 32.00

Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de perches de Loë (Valais) Meunière 100g 20.00

*(BR) Nuggets de Poulet** 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 26.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

Boas Experience

Poissons

(CH) Filets de Perche Loë** (Rarogne, Valais)	
-Meunière, (sauce tartare)	42.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
-A la printanière, morilles aperges vertes	52.00
(CH) Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
-Meunière	42.00
-Au bleu	42.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00
-Au Vin Jaune du Jura	48.00
(VIET) Black Tiger grillées à la mangue et fruit de la passion Crèmeux de carottes et julienne de légumes	42.00
(ATL.) Filets de Rouget flambés à l'Absinthe du Val de Travers Et son velouté de poisson	39.00

Viandes

(FR) Ballotine de poulet jaune farcie au Sérac Pommes Gala caramélisées	36.00
(AUS) Filets mignon d'agneau à l'ail des ours	42.00
(CH) Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef Sainte-Croix)	
- Beurre café de Paris	48.00
- Sauce aux morilles	54.00
(ESP) Joles de Pata Negra mijotées aux champignons du moment	39.00
(CH) Le Papet Vaudois (Boucherie Naef Sainte Croix)	28.00

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, USA : Etats-Unis, VIET : Vietnam,
ES : Espagne Atl. : Atlantique

Boas Experience

Menu terroir ***

Filets de perches fumés par nos soins
Sur un tartare de légumes croquants
Saladine et vinaigrette aux fruits exotiques

Ballotine de poulet jaune farcie
Au Sérac et pommes Gala caramélisées
Risotto à l'ail des ours, légumes printanniers

Tartelette fraise rhubarbe et crème double de la Gruyère
58.00

Menu « Hotel Historique » ***

Foie gras mi-cuit aux magrets fumés
Gelée au « Gamaret passerillé » des Caves de Bonvillars
Perles de vinaigre balsamique et sa brioche aux éclats de poivrons

Black Tiger grillées à la mangue et fruit de la passion
Crèmeux de carottes et julienne de légumes

Filet de bœuf façon Wellington, asperges vertes
Pommes champignon

Dôme d'ananas rôti et mousse Pina colada (Rhum)

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 84.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 22.00

4 verres de vin en accord : CHF 29.00

*** En cas de modification de nos menus, nous appliquons un supplément

Boas Experience