

## Fromage

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

## Desserts

Baba à l'abricotine et son fruit du Valais 14.00

Sorbet à l'Absinthe arrosé 11.00

Carpaccio d'ananas, kiwi, fruits rouges  
Et sorbet menthe 12.00

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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

TVA 7.7% et service inclus

Boas Experience

## Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 10.00

(SCO) Saumon d'Ecosse mariné gravelax, salade de coleslaw  
Petit cake aux olives et romarin 18.00

(FR) Panna cotta de foie gras, magret de canard fumé  
Saladine et noisettes caramélisées 24.00

Velouté frais de brocolis, quenelle de sérac  
Parfumé à la truffe d'été 15.00

(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau  
Salade de saison et Pain du village toasté 28.00/36.00

## Côté Végétarien et Vegan

Brochette de légumes aux herbes du jardin,  
Crèmeux de patates douces à l'échalotes confites 32.00

Gnocchi de pommes de terre au citron,  
Tomates confites et courgettes sautées 28.00

## Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de Perches de Loé (Valais) Meunière 100g 19.00

Nuggets de Poulet\* 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 25.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

Boas Experience

## Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë. (Valais)	
	-Meunière, sauce tartare	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
	-Meunière	41.00
	-Au bleu	41.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	47.00
	-Au Vin Jaune du Jura	47.00
(FR)	Filet de bar grillé à la chermoula (Marinade fraîche au citron cédrat)	39.00

## Viandes

(CH)	Le Papet Vaudois	26.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce aux morilles	54.00
	- Rossini	58.00
(PG)	Filets mignons d'agneau grillés sauce vierge et pinot noir	42.00
(FR)	Filet de canette aux framboises et poivre de Tasmanie	36.00
(CH)	Travers de porc laqué au vin cuit	34.00
(CH)	Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauce tartare Pommes frites et salade assortie	32.00

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

Provenance : CH : Suisse, SCO : Ecosse,  
FR : France, PG : Pays de Galles

Boas Experience

## Menu terroir \*\*\*

Velouté frais de brocolis  
Quenelle de sérac parfumé à la truffe d'été

Travers de porc laqué au vin cuit  
Crèmeux de patates douces à l'échalote  
Et brochette de légumes

Baba à l'abricotine et son fruit du Valais  
55.00

## Menu « Hotel Historique \*\*\* »

Panna cotta de foie gras, magret de canard fumé,  
Saladine et noisettes caramélisées

Saumon d'Ecosse mariné gravelax, salade de coleslaw  
Et petit cake aux olives et romarin

Filet de Bœuf Rossini,  
Pommes Pont-Neuf et légumes d'été

Carpaccio d'ananas, kiwi, fruits rouges  
Et sorbet menthe

Menu complet : 94.00  
Menu avec une entrée : 80.00

Sélection du sommelier  
3 verres de vin en accord  
CHF 21.00

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

Boas Experience