



*Le Chef*

*Vous souhaite la bienvenue !*

*Il a choisi avec soin pour vous  
des aliments de saison et de productions Bio  
respectant le commerce équitable et le développement durable  
offrant des saveurs authentiques, ... un goût véritable ...*

*Toute l'équipe espère que ces mets sauront enchainer vos papilles  
& vous propose de combinez votre menu  
selon vos envies, votre humeur et votre appétit !*

*Choix des portions*

 *Petite mais Raffinée*

 *Juste ce qu'il Faut*

 *Grands Gourmands*

*Nota Bene*

*Les mets n'incluent pas les accompagnements,  
que nous vous laissons le soin de choisir selon vos désirs*



## Envie de fraîcheur ?



Salade verte

Fr. 4.50

Fr. 6.50

Méli mélo de crudités de saison

Fr. 6.-

Fr. 9.-

Fr. 11.50

Salade Campagnarde

Avec Lardons, Croûtons & Œuf

Fr. 13.50

Fr. 20.-

Fr. 24.-

Salade de Chèvre Frais Pané

Fr. 15.50

Fr. 21.-

Salade Grecque

Avec Feta, Olives, Tomates, Poivrons, Oignons

Fr. 18.-

Fr. 23.-

Fr. 27.-

Salade Exotique

Avec Crevettes, Pamplemousse, Ananas

Fr. 15.50

Fr. 19.50

Fr. 25.-

Salade au Roquefort

Fr. 13.-

Fr. 19.-

Tomates, Mozzarella, Basilic

Fr. 13.-

Fr. 19.-

Fr. 23.-

Vitello Tonnato

sans accompagnement

Fr. 16.50

Fr. 20.50

Roastbeef & Sauce Rémoulade

sans accompagnement

Fr. 17.50

Fr. 21.50

Tartare de Boeuf du Chef

Aux Anchois, câpres, moutarde, ...

sans accompagnement

Fr. 17.-

Fr. 26.-



## *Laissez-vous séduire ...*



Quenelles de Truites de l'Isle  
au Raifort

Fr. 18.-

Côtelettes d'Agneau à la Provençal  
& Trio de Légumes de Saison

Fr. 42.-

Suprême de Canard à l'Orange  
& Trio de Légumes de Saison

Fr. 39.-

Filets Mignons de Porc  
à la Moutarde de Dijon à l'Ancienne  
& Trio de Légumes de Saison

Fr. 38.-

Filets de Boeuf au Confit d'Échalote  
& Trio de Légumes de Saison

Fr. 52.-

Filets de Truite de l'Isle  
& Sauce Légère au Champagne  
& Trio de Légumes de Saison

Fr. 39.-

Goujons de Truite de l'Isle  
& Sauce Rémoulade

Fr. 18.-

& Trio de Légumes de Saison

Fr. 26.-

Poêlée de Gambas à l'Ail

Fr. 33.-

*N.B.*

*Ces mets n'incluent pas l'accompagnement, à choisir selon vos désirs*



## *Pasta Fresca*

*fatti in casa !*

*Le Chef vous propose ses pâtes fraîches maison*

*Tagliatelle ou Fusilli*

*avec la sauce de votre choix !*

A la Truite Fumée de l'Isle  
& Crème double de la Praz



Fr. 18.-



Fr. 25.-

Sauce aux Champignons Frais  
de Chez Patrick Tschabold

Fr. 17.-

Fr. 23.-

Pesto à l'Ail des Ours

Fr. 14.-

Fr. 17.-

## *Spécialité du Chef*

Tagliatelles Aux Tomates  
& Sauce Pesto



Fr. 17.-



Fr. 23.-



*En toute simplicité !*

*Servi uniquement au café*



Croûte au Fromages  
Avec jambon et œuf

Fr. 22.- Fr. 29.-

Fondue Moitié Moitié  
Gruyère et Vacherin Fribourgeois

Fr. 22.- Fr. 27.-

Croûte Forêtière  
aux Champignons Frais

Fr. 17.- Fr. 22.-

Assiette Vaudoise  
Viande séchée, jambon cru, gruyère ...

Fr. 16.- Fr. 24.- Fr. 32.-

Tranche de Porc Panée  
Sans accompagnement

Fr. 12.- Fr. 18.-

Steak de Boeuf nature  
Sans accompagnement

Fr. 16.- Fr. 24.-

Beefburger Maison  
Sans accompagnement

Fr. 12.- Fr. 18.-

### *Sauce à Choix*

Beurre Café de Paris

Fr. 4.-

Sauce Forêtière aux Champignons Frais

Fr. 8.-

Trio de Sauces Mayonnaise Maison

Fr. 6.-

*N.B.*

*Ces mets n'incluent pas l'accompagnement, à choisir selon vos désirs*



## *Les Flammes de Vulcain*

*Servies uniquement au Café*

*Brochette à cuire dans les Flammes,  
servie avec un assortiment de 3 Sauces Mayonnaise Maison*



1 pcx



2 pcxs



3 pcxs

Brochette de Bozuf, env. 5 morceaux

Brochette de Gambas, 5 pièces

Fr. 15.- Fr. 24.- Fr. 33.-

*N.B.*

*Ces mets n'incluent pas l'accompagnement, à choisir selon vos désirs*



## *Les Accompagnements*

*A ne pas oublier!*



Tagliatelle ou Fusilli  
Fraîche, Maison

Fr. 3.50 Fr. 5.-

Duo de Riz  
Riz complet rouge et riz basmati blanc

Fr. 3.50 Fr. 5.-

Quinoa à la Tomate Séchée  
Céréales très digestes, sans gluten,  
Riche en fer alimentaire et en protéine

Fr. 3.50 Fr. 5.-

Pommes Dauphine Maison  
Mousseline et pâte à choux

Fr. 4.50 Fr. 6.50

Frites Maison

Fr. 4.- Fr. 6.- Fr. 8.-

Légumes de Saison

Fr. 4.- Fr. 6.- Fr. 8.-

## *Petit plus*



Gruyère de la Laiterie de la Praz

Fr. 5.- Fr. 7.-



## *Une Douceur*

### *Petite Pâtisserie du Chef ...*

Duo de Mousse au Chocolat  
et à l'Orange Amère



Fr. 8.-



Fr. 12.-



Profiteroles

Fr. 7.-

Fr. 9.-

Fr. 11.-

Crème Brûlée Traditionnelle

Fr. 12.-

Tarte fine aux Pommes

Fr. 3.-

Fr. 4.-

Fr. 5.-

Mille Feuilles Minutes aux Fruits de Saison

Fr. 7.-

Fr. 10.-

Fr. 12.-

Meringues et Crème double

Fr. 6.-

Fr. 8.50

Fr. 11.-

### *Ou Dessert Glacé fait maison ...*

Coupe



Fr. 3.50



Fr. 6.50



Fr. 9.-

Parfum Moca, Vanille, Chocolat, Caramel, Fraîse, Framboise, Abricot,  
Citron, et autres fruits de saison

Coupe Trois Sapins

Glacé Caramel et Vodka Caramel

Fr. 7.50

Fr. 12.-

Fr. 15.-

Coupe du Chef Darrell

Glacé menthe, chocolat fondu et chantilly

Fr. 5.-

Fr. 9.50

Fr. 12.50

Coupe Café Glacé, ou Danemark

Fr. 5.-

Fr. 9.50

Fr. 12.50

Coupe Valaisanne ou Général ou Colonel

Fr. 7.50

Fr. 12.-

Fr. 15.-



## *Déclaration de provenance*

**Boeuf Suisse de qualité bourgzon suisse**  
Ferme bio Les Sapins à Colombier  
Fidelio Produkte ag à Aarau

**Porc, Veau, Agneau Suisses de qualité bourgzon suisse**  
Fidelio Produkte ag à Aarau

**Canard de qualité « bio France »**  
Fidelio Produkte ag à Aarau

**Truite de l'Isle de qualité bourgzon suisse**  
Pisciculture du Vieux Moulin à l'Isle

**Fruits, Légumes, Salade et Pommes de terre de qualité bourgzon suisse**  
Domaine des Bioletttes, Gilles Roch à Ballens

**Oeuf Suisse de qualité bourgzon suisse**  
Grosjean Stettler sa à Vuchères

**Fromages, Lait, Crème, Beurre de qualité bourgzon suisse**  
Laiterie de la Praz

**Gambas Tigree de qualité « bio msc Thaïlande »**  
Animare – Bio Service à Marin

**Champignons de Paris de qualité bourgzon suisse**  
Bio Service à Marin

**Champignons de cueillettes et conventionnels « Frais »**  
Patrick Tschabold à Echandens

**Pain paysan rustique, toupie bis ou clair de qualité bourgzon suisse**  
Hizstand Schweiz ag à Schlieren

**Produits conventionnelles utilisés dans la préparation des mets :**  
Sel fin d'atlantique sans anti-agglomérant, anchois msc et thon msc,  
tabasco, worcestershire sauce & eau de vie.

Les  
Sapins

Les Actions

Du Moment !



# Les Sapins

## Les Suggestions du Chef!

