Bistro de L'Etoile

Entrées

Salade printanière aux légumes de saison, vinaigrette française	
Entrée	9.-
Plat	16.-
Salade de croûtons de chèvre de Movelier chaud et miel du Jura	22.-
Soupe du jour aux légumes de saison	12.-
Œuf mollet de fermes des alentours, sauce hollandaise, asperges et Tête Dure de Fornet-Dessous	19.-
Truite saumonée de fontaine d'Ajoie façon Gravlax et taboulé framboise	26.-
Traditionnel tartare de bœuf du pays, pain toasté	
Entrée 120g	19.-
Plat 200g avec frites et salade	36.-

Le Végétal

Risotto d'asperges, Tête Dure de Fornet-Dessous légèrement truffé	29.-
Gnocchis maison, crème à la tête de moine, Tombée de feuilles d'épinards	26.-
Tagliolinis à l'ail des ours et burrata	24.-

Prix TVA incluse

Au fil de l'eau

Filet de truite de Courroux à la plancha, sauce carotte-carvi et pommes-de-terre écrasées	43.-
Filets de perche suisse meunière, légumes printaniers et frites maison ou riz Vénéré	46.-

Viande et Volaille

Souris d'agneau, jus sarriette et gratin de pommes-de-terre à l'ail des ours	42.-
Burger de bœuf, raclette truffée des Reusilles accompagné d'une petite salade et frites maison	26.-
Façon Rossini (supplément de foie gras frais poêlé)	+10.-
Suprême de poulet suisse élevé au maïs, gnocchis maison, ail des ours, asperges et petits légumes	36.-
Cuisse de lapin de France, moutarde à l'ancienne et polenta crémeuse	39.-
Vol-au-vent aux ris de veau du pays et morilles, copeaux d'asperges	42.-

Prix TVA incluse

Bœuf de notre boucher Nyffeler

Entrecôte :	150g	39.-
	200g	46.-

Chateaubriand 500g	min. 2 personnes	55.- P/P
Chaque 100g supplémentaire		21.-

Les pièces de bœuf sont accompagnées de légumes, sauce vin rouge et d'une salade verte en entrée

Complémentées à choix de pommes frites ou écrasé de pommes de terre ou polenta

Supplément sauce maison à choix :

Béarnaise	5.-
Morilles	7.-

Traditionnel tartare de bœuf 200g, pain toasté, frites maison et salade	36.-
Burger de bœuf, raclette truffée des Reussilles accompagné d'une petite salade et frites maison	26.-
Façon Rossini (supplément de foie gras frais poêlé)	+10.-

Allergène : Sur demande de votre part nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Provenance des viandes et poissons : Bœuf Suisse ou Paraguay, Volaille Suisse, Agneau Suisse ou Irlande, Veau Suisse, Poisson Suisse, Lapin France

Prix TVA incluse