



Sur Haute Rive 1 • 2830 Courrendlin
www.groupebarriere.com



LES EFFERVESCENTS

	1DL	75CL
Prosecco	6.-	35.-
Champagne Fouquet's Brut	10.-	70.-

LES APÉRITIFS

Martini Bianco o Rosso	4 CL	6.-
Campari	4 CL	6.-
Porto	4 CL	6.-
Pastis 51	2 CL	4.50
Suze	4 CL	5.50
Cynar	4 CL	6.-
Kir	10 CL	5.-

LES SPIRITUEUX

Gin Gordon's	4 CL	8.50
Gin Mare Mediterranean	4 CL	12.50
Vodka Absolut	4 CL	9.50
Vodka Belvedere	4 CL	12.-
Whisky J&B	4 CL	8.50
Whisky Jack Daniel's	4 CL	10.50
Whisky Chivas	4 CL	12.-
Rhum Bacardi Blanc, Brun	4 CL	9.50

LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	4 CL	8.50
Bailey's	4 CL	8.50
Limoncello	4 CL	8.50
Grappa Amarone	4 CL	9.-
Cointreau	4 CL	9.50
Grand Marnier	4 CL	10.50

LES EAUX DE VIE

Damassine	2 CL	7.-
Abricot	2 CL	7.-
Framboise	2 CL	7.-
Vieille Prune	2 CL	7.-

LES BIÈRES

Carlsberg pression Blonde	25 CL	4.50
Brooklyn pression Brune	40 CL	6.50
Grimbergen pression Blanche	25 CL	6.-

LES BIÈRES BOUTEILLES

Corona	33 CL	6.-
Desperados	33 CL	6.50
Cardinal	25 CL	4.50
Feldschlösschen sans alcool	33 CL	5.-

BLACK PIG

Pig Ale Fausse Blonde	33 CL	6.-
Uto Pig Blanche	33 CL	6.-
Pig - Up Ambrée	33 CL	5.-

LES MINÉRALES

	5DL	1L
Arkina bleue ou verte	5.-	7.-

LES SOFTS

Coca Cola ou Coca Cola Zero	33 CL	4.50
Fuse tea Citron ou Pêche	33 CL	4.50
Fanta	33 CL	4.50
Sanbitter Rosso	10 CL	4.-
Schweppes Lemon ou Tonic	25 CL	3.50
Limonade	25 CL	3.50
Jus de Fruits	25 CL	3.50
Orange, Pomme, Pamplemousse, Ananas		

LES BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	3.50
Thés, infusions	3.50
Chocolat chaud	4.-
Cappuccino	4.50



LES VINS BLANCS

	1DL	5DL	75CL
Tartegnin - La Côte	5.-	22.-	
Un air de fête - Mont-sur-Rolle			35.-
Johannisberg <i>Maison Gilliard</i> - Sion	7.-		42.-
Viognier Cuvée Privilège - La Côte			40.-

LES VINS ROUGES

Pinot Noir <i>Domaine des Alouettes</i> - Genève	5.-	22.-	
Rouge Amour <i>Gamay</i> - Vaud	5.50		35.-
Trilogie de Cépages - La Côte	7.-		45.-
Humagne Rouge <i>Varone</i> - Sion			47.-
Hautes Côtes De Nuits <i>Domaine Nudant</i> - Bourgogne			49.-
Château Lafont Fourcat - Bordeaux			35.-
Rudiae Primitivo - Pouilles	7.-		39.-
BIO Tre <i>Casa Brancaia</i> - Toscane			49.-

LES VINS ROSÉS

Oeil de Perdrix « Ouvrez l'œil » - Genève	5.-	23.-	
BIO Rosé de Minuit <i>Domaine Cendrillon</i> - Corbières	7.-		39.-

GRAND VIN

BIO Monolith 2020 <i>Domaine Obrecht</i> - Grisons			159.-
---	--	--	-------



LES ENTRÉES

Salade verte 7.-

Potage de légumes 9.-

♡ Tartare de lentilles et houmous aux tomates séchées 15.-

Crème brûlée aux morilles et à la Tête de Moine 16.-

Foie gras, chutney, toasts 24.-

LES PLATS

L'Helvétie 29.-

✚ Salade verte, pomme de terre, saucisse d'Ajoie, Viande des Grisons, lard à rotir, Tête de Moine, mayonnaise à la Tête de Moine

Croûte aux champignons 24.-

Pain de campagne, assortiment de champignons : chanterelles, morilles

♡ Tagliatelles aux morilles et à la Tête de Moine 26.-

Suprême de poulet jaune sauce morilles 33.-

Garniture au choix

LES CLASSIQUES

✚ Le Jura burger, frites 32.-

Saucisse d'Ajoie, tête de moine, sauce tartare, oignon, tomate, salade

✚ Le burger du 12, pommes country 34.-

Steack haché, lard grillé, oeuf au plat, sauce barbecue, oignon, tomate, salade

Steack haché supplémentaire 5.-

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites, toasts 29.-

♡ Gravlax de saumon, sauce à l'aneth, toasts 28.-



LES VIANDES

Entrecôte de cheval 250g 34.-

Entrecôte de kangourou 250g 27.-

Entrecôte de daim 250g 34.-

 Brochette de boeuf 250g 33.-

 Filet de boeuf 180g 41.-

Garniture
et sauce
au choix !

LES POISSONS

Filets de perche, beurre noisette 250g 37.-

Filets de truite flambés à l'absinthe 160g 33.-

GARNITURES

Frites, Riz, Légumes, Pomme de terre vapeur, Tagliatelles

SUPPLÉMENT CHF 2.-

SAUCES

faites maison !

Poivres, Barbecue, Tartare, Beurre du chef (à la Damassine)

SAUCE MORILLES SUPPLÉMENT CHF 7.-

Provenance des autres viandes et poissons :

Australie, Argentine, Brésil, Sri Lanka, Russie, Danemark, Océan Indien.

Avertissement aux allergènes, tous nos plats peuvent contenir gluten, lupin, graines de soja, fruits à coque, poisson, mollusques, crustacés, lait, oeufs, arachides, moutarde, sésame, sulfites, céleri. N'hésitez pas à nous informer de possibles allergies ou intolérances.

Prix en francs Suisses.



LES DESSERTS

faits maison !

Café plaisir

Deux minis desserts au choix

7.-

Café gourmand

*Profiterole, mousse au chocolat,
parfait glacé à la Damassine, brownie, glace vanille*

12.-

Duo gourmand

Deux boissons chaudes et une sélection de minis desserts

17.-

Mousse au chocolat

9.-

Profiteroles

14.-

Brochette de chocolat et fruits

12.-

♡ Parfait glacé à la Damassine

13.-



OUVERT DU MARDI AU JEUDI
11H30 - 14H • 18H30 - 22H

VENDREDI ET SAMEDI
11H30 - 14H • 18H30 - 23H

DIMANCHE
11H30 - 14H

Réservation au 032 436 10 80
ou sur The Fork



Votre avis
compte pour nous !

