

PROPOSITIONS POUR MENU à COMPOSER

Comment procéder ??

Composez votre menu en prenant garde aux produits de saison

Choisissez les plats qui vous conviennent par un « copier / coller ».

Coller sur un nouveau document Word ou Bloc note

Envoyer votre choix par mail à rest.pasquart@bluewin.ch

SALADE

Salade Maison	9.50
Salade mêlée	9.50
Salade verte	7.00
Salade de doucette, lard œufs	13.00
Salade de magret de canard fumé	14.00
Salade de cuisses de grenouilles	18.00
Salade de crevette à l'ail	15.00
Salade aux copeaux de foie gras	19.00
Salade de langoustines	21.00
Salade au crottin de Chavignol	13.00
Salade de chanterelles fraîches	15.00
Tomate et Mozzarella di buffala	12.00
Salade de Mozzarella grillée	12.00
Salade et filet de volaille au citron	12.00
Salade de caille et huile de noix	15.00

POTAGES

Crème de brocolis	9.00
Crème de Curry	9.00
Crème de bolets frais	10.00
Crème d'asperges aux truffes	16.00
Crème de moules	9.00
Crème de morilles fraîches	16.00
Consommé à la moelle	9.00

ENTREES FROIDES

Terrine Campagnarde	12.00
Terrine de saison	14.00
Terrine de foie gras de canard maison	19.00
Tartare de saumon fumé	16.00
Feuille de saumon frais vinaigrette	13.00
Avocat aux crevettes	14.00
Graved lachs mariné maison	15.00
Croustillant de crevettes Thai	16.00
Carpaccio de St Jacques au citron	19.00

Cocktail de crevettes Calypso	14.00
Filet de truite fumée, toast	14.00
Carpaccio de courgettes et crevettes	16.00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes	16.00
Carpaccio de cerf et bolet frais	17.00
Carpaccio d'Erguel et tartare de viande séchée	14.00

ENTREES CHAUDES

Feuilleté aux asperges	12.00
Feuilleté aux bolets frais	16.00
Filets de pigeon aux pruneaux	20.00
Asperges et Serano à l'ail des ours	16.00
Mille feuilles de foie gras aux cerises	21.00
Ravioli à la sauge	14.00
Ris de veau à la ciboulette	13.00
Escalope de foie gras au miel	18.00
Escalope de foie gras au sabayon	18.00
Cassolette de langoustines Florentine	21.00
Langoustines et crème brûlée au basilic	27.00
Filets de sandre au citron	15.00
Crevettes géante, sabayon à l'orange	17.00
Mille feuilles de saumon fumé	15.00
Noix de St Jacques aux agrumes	20.00
Filet de sole Florentine	20.00
Penne aux asperges et saumon fumé	17.00

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de faisan aux champignons	33.00
Suprême de pintade au whisky	33.00
Filet de volaille Pasquart	28.00
Papillote de côte de veau aux cèpes	45.00
Filet de veau Périgourdine	52.00
Filet de bœuf (diverses préparations et sauces)	Prix du jour
Entrecôte de bœuf (diverses préparations et sauces)	Prix du jour
Filet d'agneau en croûte d'ail	35.00
Rouelle d'agneau aux herbes de Provence	29.00
Jambon à l'os au sucre de canne et gingembre	29.00
Filet mignon de porc aux morilles	38.00
Roastbeef chaud maison	38.00
Filet de porc au citron	32.00
Gigot d'agneau à l'ail confit	33.00
Entrecôte de bœuf rassie sur os 21 jours	Prix du jour
Entrecôte ou côte de veau rassie sur os 21 jours	Prix du jour
Fondue chinoise ou Bourguignonne	Dès 38.- à 55.-

Avec 1,2, ou 3 sortes de viandes, Crevettes géantes
5 sortes de sauces Maison, Frites et, ou Riz

POISSONS

Filets de truite au riesling	32.00
Filets de truite aux amandes	32.00
Loup de mer au pastis	45.00
Sole gratinée	45.00
Filet de féra aux câpres	32.00
Filet de sandres meunières	35.00
Pavé de sandre sur lit d'épinards	32.00
Goujonnettes de brochet au citron	35.00