KIDS MENU

De 0 à 12 ans | Ages 0 to 12



ENTRÉES
STARTERS

PALET DE TOMME VAUDOISE CROUSTILLANT AUX ÉCLATS DE NOIX, SALADE ACIDULÉE, LAMELLES DE POMMES FRUITS 12.-
Warm breaded local Tomme cheese with walnut crust, salad and crisp seasonal apple slices

SAUMON FUMÉ, GUACAMOLE DOUX ET TOAST 12.-
Smoked salmon served with light guacamole and toast

VELOUTÉ AUX LÉGUMES DE SAISON 10.-
Seasonal winter vegetable soup

ŒUFS DURS DE LA FERME DES 3 ÉPIS, MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 10.-
Hard-boiled eggs from Ferme des 3 Épis, with wholegrain mustard mayonnaise

PASTA

TAGLIATELLES MAISON AU BLÉ LOCAL, SERVIES AVEC PARMESAN 15.-
Homemade tagliatelle made with locally grown wheat, served with Parmesan cheese



- Beurre | *Butter*
- Pesto
- Sauce tomate | *Tomato sauce*
- Sauce bolognaise | *Bolognese sauce*

Option sans gluten disponible | Gluten-free option available



ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

6.-

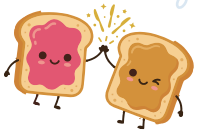
POMMES DE TERRE SAUTÉES AU SEL DE BEX
Pan-fried potatoes with Bex salt

FRITES
French fries

SALADE VERTE
Green salad

JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON
Seasonal mixed vegetables

PLATS
MAIN COURSES



POISSON DU MOMENT SAISI À LA PLANCHA, RIZ, JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE DU CHEF 20.-
Fish of the day, grilled on the plancha, rice, seasonal vegetables and the chef's sauce

BURGER AU PAIN BRIOCHÉ MAISON, STEAK HACHÉ DE BŒUF, EMMENTAL FONDU, SALADE CROQUANTE ET MAYONNAISE MAISON 20.-
Homemade brioche bun, beef patty, melted Emmental cheese, crisp lettuce and homemade mayonnaise

FILET DE POULET FERMIER SUISSE, PANÉ SANS GLUTEN, SERVI AVEC FRITES 20.-
Swiss farm-raised chicken breast, coated in a gluten-free crispy crust and French fries

STEAK HACHÉ DE BŒUF SUISSE, PRÉPARÉ MINUTE ET FRITES 20.-
Freshly grilled Swiss beef patty, served with French fries

LA TOUCHE SUCRÉE
SWEET TOUCH

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 12.-
Fresh seasonal fruit salad

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR INTENSE, GLACE MAISON VANILLE 12.-
Rich dark chocolate fondant and homemade vanilla ice cream

BOULE DE GLACE OU SORBET 5.- /portion
VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON
Ice cream or sorbet
Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon



FORMULES

ENTRÉE-PLAT-DESSERT
Starter-Main-Dessert
38.-



CONTIENT DES NOIX / CONTAINS NUTS — PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH — SANS GLUTEN / GLUTEN FREE — SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

Prix nets en CHF, TVA 8.1%, service compris | *Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included*

