

CHEZ MAMIE

UNE TABLE CONVIVIALE
DES PLATS À PARTAGER
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

PINTXOS

Pintxos ! L'apéritif typique du Pays basque.
Une bonne soirée commence toujours
par quelque chose à grignoter !

LA SÉLECTION DES PINTXOS

3 Pintxos	15.-
6 Pintxos	25.-

LES FINES TRANCHES DE LA BERKEL

Pata Negra des Frères Alcala	28.-/50g
Planchette du moment	Selon arrivage



NEVER TRUST A SKINNY CHEF !

Sauf le notre

Surprenez vos sens avec des plats signatures du
Chef Geoffrey.

89.-

Pour l'ensemble des convives

SUR RÉSERVATION

Loup de mer sauvage en croûte de sel
Tomahawk Luma Swiss Beef
Prix sur demande



PETITES ENTRÉES A PARTAGER

NOUS RECOMMANDONS ENTRE 2 ET 3 ENTRÉES POUR 2 PERSONNES

Salade de doucette de Môtier 18.-
Œuf de Saint-Aubin | Lard | Graines caramélisées

Chicorée rouge snackée 16.-
Figues | Croustillant de châtaignes

Butternut rôties 19.-
Chèvre frais | Noisettes de la ferme Budeire grillées
Vinaigrette au miel du Vully

Carpaccio de betteraves de la ferme Blaser 22.-
Burrata | Huile de noix de Donatyre |
Balsamique de Casa di Mattoni à Sugiez

Ceviche de la pêche du jour de Pierre Schaer 28.-
Agrumes | Pickles d'oignons rouge

Tartare de veau "Carne cruda" 32.-
Truffe noir du seeland

Gravlax de saumon Suisse 29.-
Granny Smith | Aneth | Absinthe | Raifort

PLATS GÉNÉREUX ET DES SAVEURS DU COEUR

UN HOMMAGE A MAMIE

Boeuf bourguignon au pinot noir du Vully 34.-
Mousseline d'agria au thym | Légumes fondants

Rack de sanglier (Minimum pour 2) 44.-
Pommes de terre grenailles | Légumes du village
Sauce aux morilles

Loup de mer entier grillé au four 86.-
Légumes de saison au thym et citron

Risotto au riz noir du Vully 24.-
Chanterelles | Racine de persil BioBlaser

LA DOLCE VITA

Tiramisu	22.- pour 2
Crumble de poire du Jardin	22.- pour 2
Riz au lait du vully	9.-
Fromage	12.-

PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE
DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE.
VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.