

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 |



MENU BELLE 5

Surprenez vos sens avec des plats signatures du Chef Geoffrey.

89.-
Pour l'ensemble des convives

SUR RÉSERVATION

Loup de mer sauvage
Tomahawk Luma Swiss Beef
Prix sur demande



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.

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

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 **28.-**

Agrumes | Pickles d'oignons rouge

Tartare de veau "Carne cruda" **32.-**

Truffe noir du Seeland

PLATS GÉNÉREUX ET DES SAVEURS DU COEUR UN HOMMAGE À MAMIE

Boeuf bourguignon Belle 5 **34.-**

Mousseline d'agria au thym | Légumes fondants

Rack de sanglier **44.-**

Pommes de terre grenailles | Légumes du village
Sauce aux morilles

Loup de mer entier grillé au four **89.-**
pour 2

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

LA DOLCE VITA

Tiramisu **18.- pour 2**
Crumble de poire du Jardin **22.- pour 2**
Fromages de la fromagerie Jumi **14.-**