

EVERNESS

restaurant & bar

		Entrée CHF	Plat CHF
Les entrées			
M	Salade de saison		10.50
M	Gaspacho estival de tomates	V/L	10.50
M	Carpaccio de tomates multicolores, mozzarella di buffala, vinaigrette au basilic	G	16.00
	Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau	L/G	15.00
M	Tartare de saumon au citron vert	L/G	14.00
M	Langoustines juste snackées, crème de courgettes au basilic	G	18.00
	Salade du moment		14.00 24.00
	Salade végétarienne (salade, tomates, légumes grillés, croutons, légumes croquants)	V/L	14.00 24.00

Les plats			
	Assiette d'antipasti (tartare de bœuf, saumon façon gravlax, brochette de melon, jambon, tomate, mozzarella di Buffala, gaspacho de tomates, légumes grillés)	G	28.00
	Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau	L/G	36.00
	Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse		25.00
	Burger végétarien	V	25.00
	Entrecôte parisienne « Swiss Black Angus », sauce béarnaise maison	G	45.00
M	Côtes d'agneau rôties, jus à la marjolaine	L/G	38.00
M	Demi-coquelet à la diable		32.00
M	Pavé de saumon du Tessin, coulis de poivrons grillés	G	36.00
	Tartare de saumon au citron vert	L/G	34.00
M	Filet de dorade rôti, vierge de légumes	L/G	34.00
	Filets de perches, émulsion de beurre au citron	G	39.00
	Fricassée de perches meunière	G	39.00
	Fish & chips, sauce tartare		22.00
	Linguine sauce napolitaine	V/L	20.00
	Linguine à la carbonara		22.00
	Linguine aux gambas	L	26.00

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites* et de légumes grillés

M Menu **EVERNESS** : Entrée & plat ou Plat & dessert 42.00 CHF ; Menu entier 53.00 CHF

Les desserts			
	Assiette de fromages		12.00
M	Tarte aux fruits, boule de glace vanille		10.00
	Tiramisu aux fruits de saison		12.00
M	Salade de fruits frais	V/ G/L	10.00
M	Brownie au chocolat, crème anglaise à la menthe		12.00
M	Coupe Danemark	G	13.00
	Boule de glace et sorbet	G	3.70
	Sorbet arrosé (2 boules & 2cl) (colonel, valaisanne, iceberg, williamine)	G	16.00
	Café gourmand		12.00
	Supplément chantilly		2.00

Provenance des viandes et poissons

Viande & volaille : Suisse – France – Autriche

Poisson : Suisse – France – Russie – Estonie - Pologne

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.

V : végétarien L : sans lactose G : sans gluten

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30.

TVA 7.7% & service inclus