



Café Restaurant
des Fontaines

Bienvenue

au Café Restaurant « des Fontaines ».

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre
établissement et vous souhaitons de passer un agréable
moment ainsi qu'une bonne dégustation !

Horaires

07 :30 – 23 :00 ma- je - ve

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

Fermeture

Lundi soir, Mercredi et dimanche soir

027 746 50 81

info@restaurantdesfontaines.ch



NOS ENTREES

| | Entrée | | Plat | |
|---|--------|----------------------|------|-----------------------|
| Salade verte | CHF | 4.50 | CHF | 6.50 |
| Salade mêlée | CHF | 7.- | CHF | 12.- |
| Potage du jour | CHF | 4.50 | | |
| Ballotine de foie gras Brioche au beurre et gelée de coing | CHF | 24.- | CHF | 32.- |
| Tartare de noix de Saint-Jacques Aux fruits exotiques et limons | CHF | 23.- | CHF | 31.- |
| Escalopes de foie gras poêlées Aux pommes et coings | CHF | 24.- | CHF | 32.- |
| Huitres Marçennes-Oléron Vinaigre à l'échalote, saignée beurre, citron | | 6 pièces CHF 18.- | | 12 pièces CHF 35.- |
| Os à moëlle gratiné | CHF | 17.- | CHF | 29.- |

NOS PÂTES ET RISOTTOS

| | | | | |
|---------------------------------------|-----|------|-----|------|
| Penne aux gambas | CHF | 16.- | CHF | 24 |
| Risotto aux morilles | CHF | 19.- | CHF | 26.- |
| Risotto au vin rouge et Saint-Jacques | CHF | 19.- | CHF | 26.- |



CÔTÉ MER

| | | |
|---|-----|------|
| Filèts de perches munières sauce tartare maison | CHF | 33.- |
| Noix de saint Jacques poêlées sauce vierge | CHF | 39.- |

CÔTÉ TERRE

| | | |
|---|-----|------|
| Steak de boeuf grillé beurre maison | CHF | 28.- |
| Tartare de boeuf maison (200gr) | | |
| Pommes frites et toasts | CHF | 34.- |
| Magret de canard sauce à l'ananas | CHF | 38.- |
| Souris d'agneau basse température jus corsé | CHF | 38.- |
| Entrécôte de boeuf sauce morilles | CHF | 45.- |

Nos plats chauds sont servis à choix avec

Salade mêlée Ou légumes
et
Gratin Ou pâtes Ou riz Ou frites



CÔTÉ DOUCEUR

| | |
|---|----------|
| Crème brûlée à la vanille maison | CHF 10.- |
| Tiramisu maison | CHF 12.- |
| Café gourmand « d'Anais » | CHF 14.- |
| Coupe de pruneaux au vin rouge et son sorbet cassis | CHF 10.- |
| Assiette de cinq fromages | CHF 13.- |
| Coupe glacée à choix (voir carte de glace) | |



Menu 1

Tartare de noix de Saint-Jacques
Aux fruits exotiques et limes

~~~~~

Magret de canard saucé à l'ananas  
Gratin et légumes du marché

~~~~~

Crème brûlée à la vanille

Chf 69.-



Menu 2

Escalope de foie gras poêlée

Aux pommes et coings

~~~~~

Noix de Saint-Jacques sauce vierge

~~~~~

Entrécôte de bœuf

Sauce morilles

Gratin et légumes du marché

~~~~~

Café gourmand

Ou

Assiette 5 fromages

Chf 90.- complet

Chf 81.- Sans Saint Jacques ou sans escalope



## Provenance

Bozuf : Suisse

Canard : France

Agneau : Nouvelle Zélande

Gambas : Vietnam

Filet de perche : Pologne

Saint jacques : USA / FAO 21 Atlantique

*„Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*