



**Bienvenue au Café Restaurant « des Fontaines ».**

Nous sommes heureux de vous accueillir dans  
notre établissement  
Et de vous faire découvrir notre cuisine  
Qui est essentiellement fait maison !

Nous vous souhaitons de passer un agréable  
moment culinaire.

## Les Fontaines

### Horaires

08 :00 – 23 :00 mer - je - ve

08 :00 – 24 :00 sa

08 :00 – 16 :00 di

### Fermetures

Lundi, mardi et dimanche soir

027 746 50 81

[www.restaurant-fontaines.ch](http://www.restaurant-fontaines.ch)

[info@restaurantdesfontaines.ch](mailto:info@restaurantdesfontaines.ch)

---



## Nos Entrées

	Entrée	Plat
Salade verte	CHF 4.50.-	CHF 6.50.-
Salade mêlée	CHF 7.-	CHF 12.-
Potage du jour	CHF 4.50	
Assiette de viande séchée du Valais Affiné 3 mois de chez JG viande	CHF 18.-	CHF 29.-
Ballotins de foie gras maison Brioche aux figues et chutney ananas et coing	CHF 25.-	CHF 33.-
Tartare de noix de Saint Jacques À la mangue et fruit de la passion	CHF 23.-	CHF 33.-
Mille feuilles d'escalopes de foie gras poêlées Confit d'oignon et jus réduits	CHF 25.-	CHF 33.-
Huitres Marennes d'Oléron Citron, vinaigre à l'échalote, sigle beurré	6 pièces CHF 19.-	12 pièces CHF 36.-
Os à moëlle gratiné	CHF 17.-	CHF 29.-

## Nos pâtes et risotto

Penne aux gambas	CHF 17.-	CHF 26.-
Penne sauce vodka	CHF 16.-	CHF 25.-
Risotto aux morilles	CHF 18.-	CHF 27.-
Risotto Vénéré au vin rouge et St Jacques	CHF 18.-	CHF 27.-

---



## Côté mer

Gambas sautées à l'ail	CHF	35.-
Fillets de perche munières sauce tartare maison	CHF	34.-
Noix de Saint Jacques poêlées sauce Hollandaise	CHF	41.-

## Côté terre

Souris d'agneau basse température et jus réduit	CHF	41.-
Tartare de boeuf maison (200gr) Pommes frites et toast	CHF	36.-
Filet mignon de porc sauce crème de moutarde à l'ancienne	CHF	39.-
Entrécôte de boeuf race d'Hérans sauce aux morilles	CHF	49.-
Magret de canard sauce au balsamique	CHF	38.-

Nos plats chauds sont servis à choix avec :  
Salade ou légumes et gratin ou pâtes ou riz ou frites

---



## Côté dessert

Crème brûlée maison à la pistache chf 12.-

Tiramisu maison chf 12.-

Café gourmand « d'Anais » chf 14.-

Absolution

(Coque chocolat fait maison crème diplomaté aux fruits exotiques)

chf 13.-

Assiettes de cinq fromages chf 10.-

Coupe glacée a choix (voir carte de glace)

---



## Menu 1

Tartare de noix de Saint Jacques  
à la mangue et fruits de la passion

-----

Magret de canard sauce au balsamique

Gratin de pomme de terre

Légumes du marché

-----

Crème brûlée à la pistache

71.- CHF

---



## Menu 2

Mille-feuilles d'escalope de foie gras poêlée  
Confit d'oignon et jus réduit

-----

Noix de saint Jacques  
Sauce hollandaise

-----

Entrecôte de bœuf race d'Hérans sauce aux morilles

Gratin de pomme de terre

Légumes du marché

-----

Assiette de cinq fromages

Ou

Café gourmand

Chf 94.-

---



## Provenance

Bozuf : Suisse

Canard : France

Veau : Suisse / 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.*

---