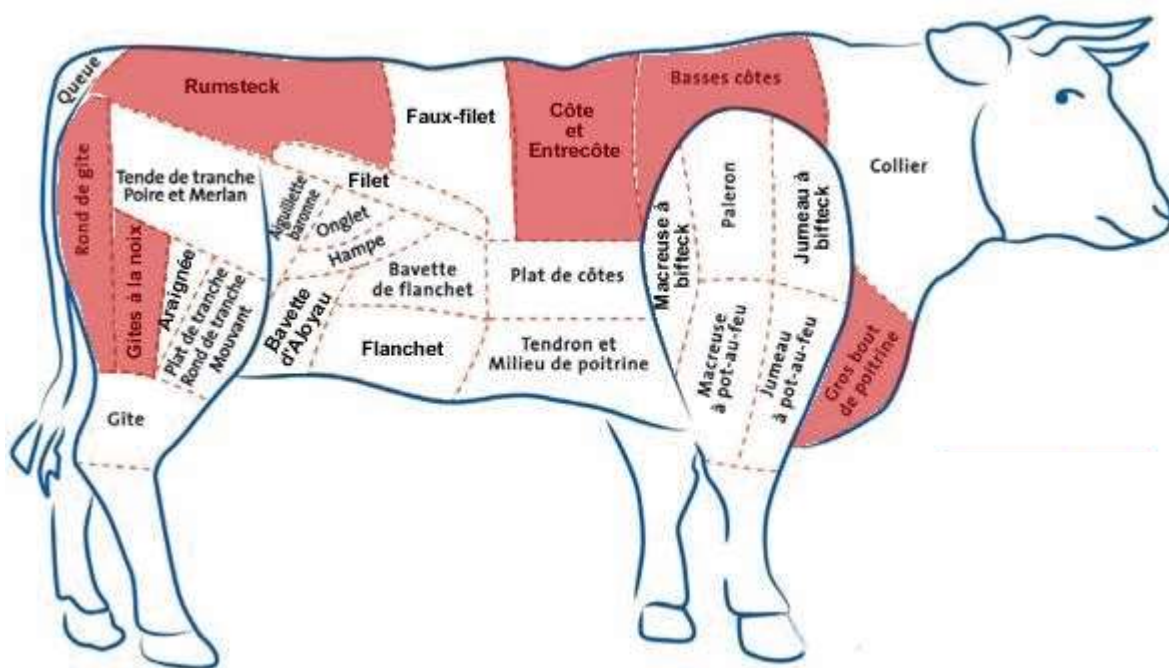


Au Bœuf Rouge



Notre viande de Bœuf est spécialement sélectionnée par notre boucher.

Avant de nous être livrées, certaines de nos pièces de viande sont rassies sur os entre 3 et 4 semaines afin de leur donner une tendreté et un goût plus prononcé.

Dans notre restaurant nous vous servons principalement les côtes, le rumsteak, les entrecôtes et le filet.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les entrées du Bœuf Rouge

Elle ne mentira plus !

Feuilleté de langue de bœuf cuisson 24h
Sauce aux baies roses et coriandre 14 CH



Festin des ruminants

Salade verte et mélange de graines 10 CHF

Le roi des torrents

Tataki de thon au sésame et citron vert
Sauce ponzu de Niels Rodin et purée de tahini 19 CHF



Trésor de nos Basses-Cours

Chartreuse de volaille et foie gras
Emulsion printanière des sous-bois 25 CHF

Délicatesses de la mer

Bisque de langoustes au gingembre
Espuma à la noix de coco 16 CHF



= Plat végétarien / Vegan



= Nos coups de cœurs

Provenances : Bœuf : CH / Foie gras : FR / Thon : Sri Lanka, Japon / Volaille : Hongrie

Qu'est-ce que la viande rassie ?

Une bonne viande maturée commence tout d'abord par un bon boucher ! Il la fait vieillir quelques jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. La carcasse du bœuf vieillit donc jusqu'à 4 semaines dans une atmosphère entre 0.5 et 2°C.

Cette maturation est réservée à quelques pièces d'exception, l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.



Côté plancha



L'hymne à la ferme

La pièce du boucher rassie sur os 5 semaines

Légumes du moment

42 CHF

Eh bah mon cochon

Ribs de porc, cuisson basse température

30 CHF

Les garnitures côté plancha :

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz

Choix des sauces : Bœuf Rouge, poivre, roquefort, galangal



Régal des herbivores

Légumes grillés à l'italienne

Chevrotin et toasts à l'ail

26 CHF

Le coin des burgers

« The classic bacon burger »

Steak haché de bœuf, cheddar, bacon

Sauce paprika fumé, tomate et frites

25 CHF



« The Pulled pork burger »

Effilochée de porc braisée

Sauce barbecue, coleslaw aux pommes acidulées

26 CHF



= Plat végétan



= Nos coups de cœur

Les incontournables

♥ **Le Bœuf Wellington – pour 2 personnes**

Filet de bœuf en croûte

Au foie gras et champignons

Mousseline de pommes de terre à la truffe

48 CHF/personne

Délice des carnivores

Tartare de bœuf à l'italienne coupé minute

Fumé aux écorces de pommier, frites

32 CHF

Délice du pêcheur

Pavé de saumon farcie aux champignons

Mousseline aux épinards frais, tuiles dentelles

Espuma au beurre citronné

Frites, pommes grenailles ou riz

29 CHF

Pour les enfants

- Steak haché de Boeuf, sauce Bœuf Rouge

18 CHF

- Fish and chips de perches

18 CHF

Les garnitures

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz

Provenances : Saumon : Atlantic Nord / Porc : CH/ Bœuf : CH

Nos desserts

Le puit d'amour

Poire « Belle Hélène »

Mousse au chocolat blanc et cœur fondant à la poire

Crumble au chocolat

15 CHF

Saveurs électriques

Sorbet Yuzu et confit de gingembre, fleur de Sichuan

Givrée de citron et prosecco

14 CHF

Si je coule je suis bon

Entremet aux trois chocolats

Sorbet aux framboises

17 CHF

Un régal

La tarte aux citrons meringuées dans tous ses états

12 CHF

Le café gourmand

Assortiment de 3 petites douceurs, café ou thé

14 CHF

Au coin du feu

Guimauves maisons aux trois saveurs

Sauce au chocolat et spéculos

16 CHF

Une forêt, un feu, des amis qui chantent « kumbaya »... Notre coup de cœur



= *Nos coups de cœur*