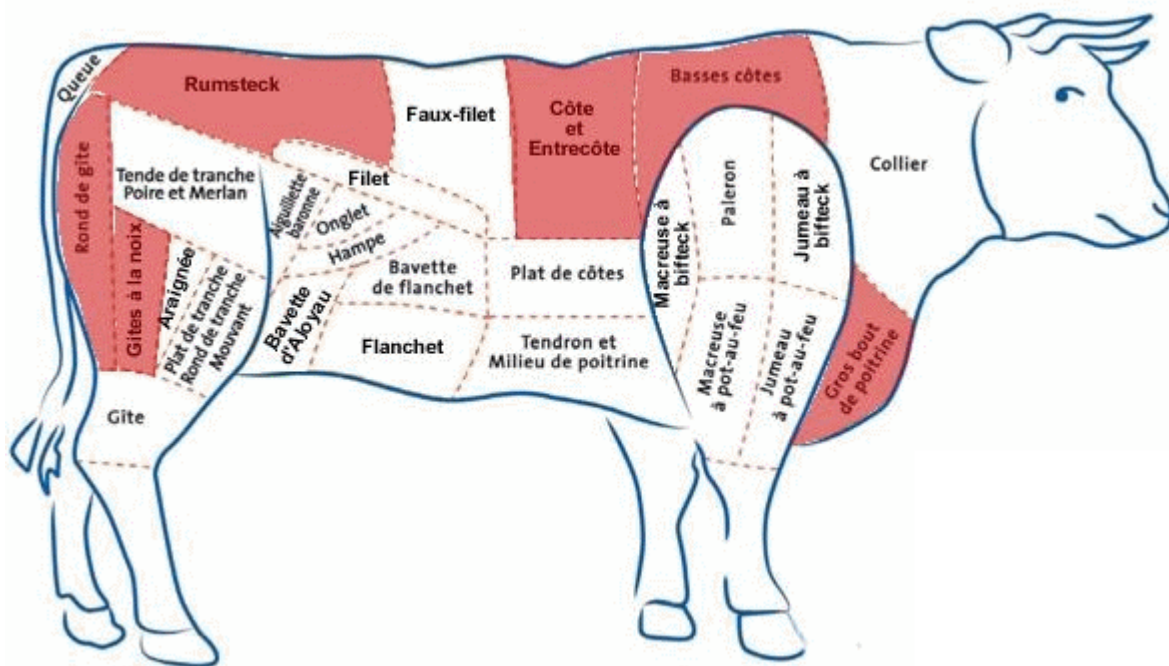


# Au Bœuf Rouge



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

## *Le chant des sirènes*

Feuilleté de moules au safran et pistaches 16 CH



## *Festin des ruminants*

Salade verte et mélange de graines 10 CHF

## *Le roi des torrents*

Mousse de saumon fumé, biscuit au sésame noir  
Chutney aux fruits rouges 12 CHF



## *Senteur des sous-bois*

Fricassée de champignons à la moelle de bœuf  
Œuf parfait et émulsion au vinaigre de framboises 17 CHF

## *Délicatesses de la mer*

Rillettes de crabe au citron vert  
Velouté aux petits pois et menthe 18 CHF



= *Plat végétarien / Vegan*



= *Nos coups de cœurs*

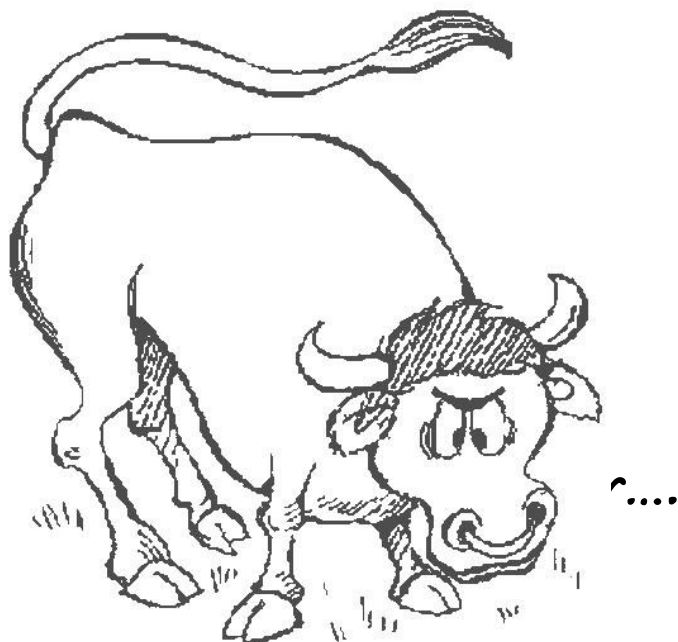
*Provenances : Crabe : Pacifique / Saumon : Norvège / Moules : France et Atl.Nord*

## 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**  
Filet de bœuf rassis  
Légumes du moment 44 CHF

**Eh bah mon cochon**  
Ribs de bœuf, cuisson basse température 30 CHF

 **Régale des herbivores**  
Légumes grillés à l'italienne  
Chevrotin et toasts à l'ail 26 CHF

**Les garnitures côté plancha :**  
*Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz vénéré*

**Choix des sauces :** *Bœuf Rouge, poivre vert, beurre citron et thym, échalotes porto*

# Le coin des burgers

« **The classic bacon burger** »  
Steak haché de bœuf, cheddar, bacon  
Sauce paprika fumé, tomate et frites 25 CHF

♥ « **Fish burger** »  
Filet de loup de mer glacé au miso  
Sauce tamarin, gingembre confit et frites 29 CHF



= Plat végétarien



= 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

### **Aller-retour**

Tartare de bœuf à l'italienne coupé minute

Fumé aux écorces de pommier et snacké aller-retour

Frites

32 CHF

### **Délice du pêcheur**

Filet de truite saumonée

Mousseline aux épinards frais, tuiles dentelles

Espuma au beurre citronné

Frites, pommes grenailles ou riz vénéré

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 : Truite : France / Bœuf : CH*

# Nos desserts

♥ **Révélation acidulée**  
Mousse de citron noir fumé de chez Niels Rodin  
Cœur confit aux agrumes 15 CHF

♥ **Saveurs électriques**  
Sorbet Yuzu et confit de gingembre, fleur de Sichuan  
Givrée de citron et prosecco 14 CHF

**Majesté onctueuse et chocolaté**  
Duo de tiramisu' à l'italienne en deux façons 12 CHF

**Nid d'abeille**  
Meringue française, mousse de miel et lavande  
Pommes granny 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*