

Restaurant Bar à Vin

Nobilis



Notre carte des mets

Les termes “maison” ou “fait maison” n’ont plus leur raison d’être puisque les préparations industrielles portent maintenant très souvent ces mentions. C’est ainsi que nous les évitons pour parler des mets que nous vous présentons.

Nous sommes simplement fiers d’annoncer que notre chef travaille lui-même, dans notre établissement, toutes les marchandises choisies avec soin pour concocter les plats qui vous sont servis (sauces, fonds de sauces, pâtés, atrieux, pâtes à gâteaux, desserts, etc...).

LE DEBUT

	entrée	plat
Salade verte	6.-	
Salade mêlée	8.-	15.-
Sardines millésimées, pdt	12.-	
Saumon fumé, câpres, rondelles d'oignon	17.-	30.-
Salade de gambas et saumon fumé	18.-	32.-
Assiette d'antipasti nobilis Tomate séchée, aubergine, artichaut, poivron et courgette à l'huile, parmigiano, jambon San Daniele, mortadella	18.-	30.-
Salade Mirabilis Salade verte, oeuf, tomate, concombre, parmigiano en copeaux, poulet poêlé, noix	15.-	27.-
Salade Dominicus Salades diverses, tomate, oeuf, thon, anchois, artichaut et aubergine à l'huile, fromage	14.-	23.-
Terrine de Foie gras Nobilis	17.-	

PÂTES & RISOTTO

Pâtes Nobilis (tomate fraîche et confite, huile d'olive, basilic, oignon, ail, parmesan)	19.-
Pâtes "diaboliques" (ail, piment, courgettes et aubergines)	23.-
Pâtes au Rumsteack (CH) (Sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	27.-
Risotto Nobilis (vin rouge, oignons, olives, jambon cru, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	24.-

METS DE BRASSERIE

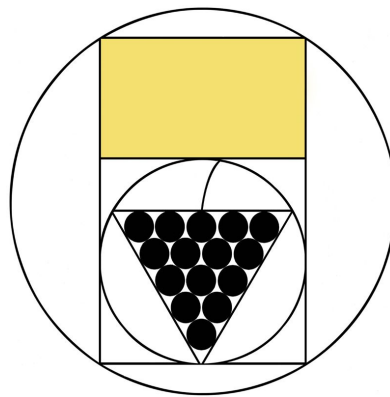
Boudin, purée de pdt, compote de pommes (CH)	26.-
Rognons de Veau (CH) à la moutarde	27.-
Ris de Veau (CH) aux bolets	30.-
Atriaux Nobilis (CH)	27.-
Souris d'Agneau braisée (NZ)	32.-
Tripes (CH) au vin blanc selon Nasti, pomme purée	24.-
Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées, légumes du jour	

METS CLASSIQUES

Entrecôte de Boeuf (CH)	35.-
beurre du chef	
Filet de Boeuf (CH)	43.-
beurre du chef	
Tartare de filet de Boeuf du pays	demi 28.- entier 38.-
coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	
Suprême de Pintade (FR) aux bolets	32.-
Gambas (Asie du Sud Est) au curry fort et lait de coco, riz	36.-
Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées ou pâtes, et légumes de saison	

DESSERTS

Tarte du jour	4.50
Panna Cotta	10.-
Le véritable Savarin (Baba au Rhum)	11.-
Raisins au Rhum et boule vanille	11.-
Crème brûlée	10.-
Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé (de Philippe Pascouët)	8.-



Chef: Pierre-Alain Girod