

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, atriaux, pâtes à gâteaux, desserts, etc...).

LE DEBUT

	entrée	plat
Salade verte	6.-	
Salade mêlée	8.-	15.-
Crème de courge	10.-	
Terrine de Gibier	17.-	
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.-
Salade de gambas et saumon fumé	18.-	32.-
Saumon fumé, câpres, rondelles d'oignon, citron	17.-	30.-
Sardines millésimées, pdt	12.-	
Assiette d'antipasti nobilis Tomate, aubergine, artichaut et courgette à l'huile, parmigiano, jambon San Daniele, mortadella	18.-	30.-

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.-

LA CHASSE

Crépinette de Chevreuil (atriaux)	30.-
Civet de Chevreuil	28.-
Filet de Sanglier aux pruneaux	32.-
Entrecôte de Lièvre au genièvre	34.-
Entrecôte de Cerf aux chanterelles	38.-
Médailon de Chevreuil aux bolets	40.-

Accompagnements traditionnels de chasse
Origines: NZ, AUT, PL, ARG

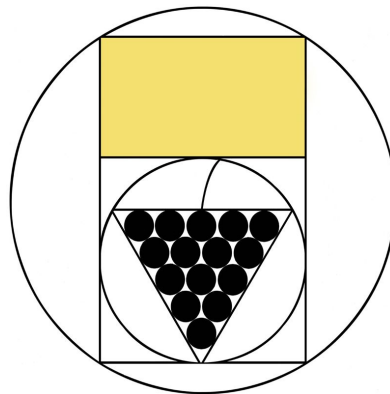
METS CLASSIQUES

Entrecôte de Boeuf (CH) beurre du chef	35.-
Filet de Boeuf (CH) beurre du chef	43.-
Tartare de filet de Boeuf (CH) coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	demi 28.- entier 38.-
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
Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé (de Philippe Pascouët)	7.00
Panna Cotta et son coulis	10.00
Le véritable Savarin (Baba au Rhum)	11.00
Raisins au Rhum et boule vanille	11.00
Crème brûlée	10.00



Chef: Pierre-Alain Girod