

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.-
Salade niçoise Verte, oeuf, tomate, haricot vert, thon, anchois, olives, poivron, oignon, pdt	14.-	23.-
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.-
Soupe froide de saison	8.-	
Sardines millésimées, salade de pdt	12.-	
Roastbeef froid, sauce tartare, pommes allumettes	17.-	30.-
Melon et jambon cru San Daniele	14.-	28.-
Tomate & Mozzarella di Buffala, basilic	14.-	26.-
Tomme poêlée sur lit de salade	15.-	
Assiette d'antipasti nobilis Tomate, aubergine, artichaut et courgette à l'huile, parmigiano, jambon San Daniele, mortadella	18.-	30.-

PÂTES & RISOTTO

Pâtes Cicciolina (crème, parmesan, citron)	19.-
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

Rognons de Veau (CH) à la moutarde	26.-
Ris de Veau (CH) aux bolets	30.-
Atriaux Nobilis	26.-
Tête de Veau vinaigrette	26.-
Souris d'Agneau braisée (NZ)	32.-
Tripes au vin blanc selon Nasti (CH)	24.-

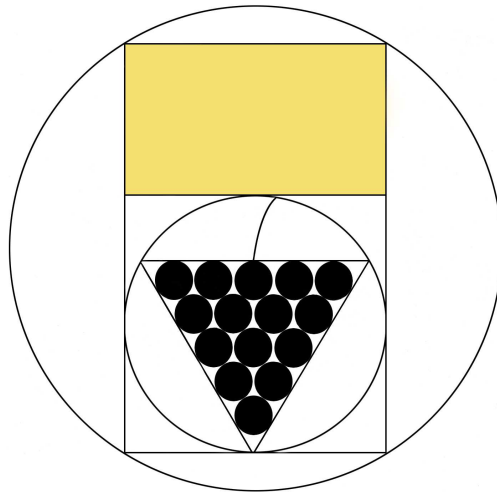
METS CLASSIQUES

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.-
Steack de Boeuf grillé à l'échalote	26.-
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	10.00
Le véritable Savarin (Baba au Rhum)	11.00
Soufflé glacé au Marasquin	11.00
Mousse au chocolat	11.00
Raisins au Rhum et boule vanille	11.00
Crème brûlée	10.00



Chef: Pierre-Alain Girod