

# *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
<b>Salade verte</b>	<b>6.-</b>	
<b>Salade mêlée</b>	<b>8.-</b>	<b>15.-</b>
<b>Salade niçoise</b> Verte, oeuf, tomate, haricot vert, thon, anchois, olives, poivron, oignon, pdt	<b>14.-</b>	<b>23.-</b>
<b>Salade Mirabilis</b> Salade verte, oeuf, tomate, concombre, parmigiano en copeaux, poulet poêlé (CH, FR), noix	<b>17.-</b>	<b>28.-</b>
<b>Salade Dominicus</b> Salades diverses, tomate, oeuf, thon, anchois, artichaut et aubergine à l'huile, fromage	<b>14.-</b>	<b>23.-</b>
<b>Salade de gambas et saumon fumé (Asie du sud est, Norvège, Suède)</b>	<b>18.-</b>	<b>32.-</b>
<b>Saumon fumé, câpres, rondelles d'oignon, citron</b>	<b>17.-</b>	<b>30.-</b>
<b>Sardines millésimées, salade de pdt</b>	<b>12.-</b>	
<b>Roastbeef froid, sauce tartare, pommes allumettes</b>	<b>18.-</b>	<b>32.-</b>
<b>Melon et jambon cru</b>	<b>14.-</b>	<b>26.-</b>
<b>Tomate &amp; Mozzarella di Buffala, basilic</b>	<b>14.-</b>	<b>26.-</b>
<b>Assiette d'antipasti nobilis</b> Tomate, aubergine, artichaut et courgette à l'huile, parmigiano, jambon, mortadella	<b>18.-</b>	<b>30.-</b>

## PÂTES & RISOTTO

<b>Pâtes Nobilis</b> (tomate fraîche et confite, huile d'olive, basilic, oignon, ail, parmesan)	<b>19.-</b>
<b>Pâtes "diaboliques"</b> (ail, piment, courgettes et aubergines)	<b>23.-</b>
<b>Pâtes au Rumsteack</b> (CH, PY, UY) (Sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	<b>28.-</b>
<b>Caramella di Carne</b> (I), sauce beurre à la sauge et piment (sorte de ravioli fourré à la viande en forme de bonbon dans son emballage)	<b>24.-</b>
<b>Risotto Nobilis</b> (vin rouge, oignons, olives, jambon cru, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	<b>24.-</b>

## METS DE BRASSERIE

<b>Rognons de Veau</b> (CH) à la moutarde	<b>28.-</b>
<b>Ris de Veau</b> (CH) aux morilles	<b>30.-</b>
<b>Atriaux</b> (CH) Nobilis	<b>30.-</b>
<b>Tête de Veau</b> (CH) vinaigrette, pomme purée	<b>27.-</b>
<b>Souris d'Agneau braisée</b> (NZ)	<b>32.-</b>

## METS CLASSIQUES

<b>Entrecôte de Boeuf</b> (CH, PY, UY) beurre du chef	<b>35.-</b>
<b>Filet de Boeuf</b> (CH, PY, UY) beurre du chef	<b>43.-</b>
<b>Tartare de filet de Boeuf</b> (CH, PY, UY) coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	demi <b>28.-</b> entier <b>38.-</b>
<b>Steack de Boeuf</b> (CH, PY, UY) grillé à l'échalote et vin rouge	<b>27.-</b>
<b>Suprême de Pintade</b> (FR) aux morilles	<b>32.-</b>
<b>Gambas</b> (Asie du Sud Est) au curry fort et lait de coco, riz	<b>36.-</b>

Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées ou pâtes, et légumes de saison

## POUR LES JUNIORS

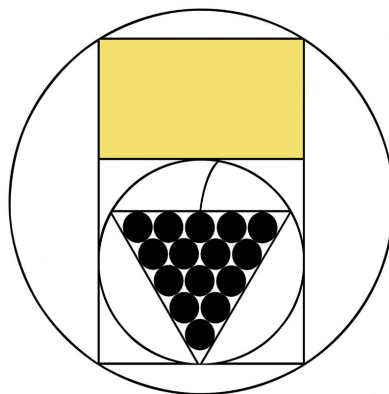
<b>Pâtes, sauce tomate maison, basilic</b>	<b>10.00</b>
<b>Tranche de boeuf, pommes allumettes, légumes du jour</b>	<b>16.00</b>

# FROMAGES & DESSERTS

<b>Notre assiette de fromages</b>	<b>12.00</b>
<b>Tarte du jour</b>	<b>4.50</b>
<b>Panna Cotta et son coulis</b>	<b>10.00</b>
<b>Le véritable Savarin (Baba au Rhum)</b>	<b>11.00</b>
<b>Parfait glacé au Marasquin</b>	<b>11.00</b>
<b>Raisins au Rhum et boule vanille</b>	<b>11.00</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>10.00</b>
<b>Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé (de Philippe Pascouët)</b>	<b>8.00</b>
<b>Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé, et boule vanille</b>	<b>11.00</b>
<b>Nos boules de glace: vanille - pistache - mocca - chocolat (et le sorbet abricot)</b>	

**Supplément crème fouettée 1.00**

<b>1 boule</b>	<b>3.50</b>
<b>2 boules</b>	<b>7.00</b>
<b>3 boules</b>	<b>10.00</b>



**Chef: Pierre-Alain Girod**