

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...).

Nous prions nos hôtes d’annoncer s’ils ont des allergies. Merci d’avance.

LE DEBUT

	entrée	plat
Salade verte	6.-	
Salade mêlée	9.-	15.-
Soupe des Grisons (à l'orge)	10.-	
Salade Mirabilis Salade verte, oeuf, tomate, concombre, parmigiano en copeaux, poulet poêlé, noix	17.-	28.-
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)	21.-
Pâtes au Rumsteack (CH) (Sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	28.-
Pâtes farcies à la viande, beurre de sauge	24.-
Risotto Nobilis (vin rouge, oignons, olives, jambon cru, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	24.-

METS DE BRASSERIE

Tripes à la milanaise (à la tomate), purée de pdt (CH) 26.-

Rognons de Veau (CH) à la moutarde 28.-

Ris de Veau (CH) aux morilles 32.-

Atriaux Nobilis (CH) 30.-

Souris d'Agneau braisée (NZ) 32.-

Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées, légumes du jour

METS CLASSIQUES

Entrecôte de Boeuf (CH, PY, UY) beurre du chef 35.-

Filet de Boeuf (CH, PY, UY) beurre du chef 43.-

Tartare de filet de Boeuf (CH, PY, UY) demi 28.- entier 38.-
coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande

Suprême de Pintade (FR) aux morilles 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

POUR LES JUNIORS

Pâtes, sauce tomate maison, pesto 10.-

Tranche de boeuf (CH, PY, UY), pommes allumettes, légumes du jour 16.-

FROMAGES & DESSERTS

Notre assiette de fromages	12.00
Tarte du jour	4.50
Panna Cotta et son coulis	10.00
Le véritable Savarin (Baba au Rhum)	11.00
Parfait glacé au Marasquin	11.00
Raisins au Rhum et boule vanille	11.00
Crème brûlée	10.00
Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé (de Philippe Pascouët)	8.00
Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé, et boule vanille	11.00
Nos glaces et sorbets artisanaux de la Gelateria Margherita (Locarno)	
	1 boule 3.50
	2 boules 7.00
	3 boules 10.00
	Sorbet abricot & abricotine 11.00
	Supplément crème fouettée 1.00
Glaces:	vanille - pistache - fraise - mocca - amarena
Sorbet:	abricot

Chef: Pierre-Alain Girod