

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...).

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

LE DEBUT

	entrée	plat
Salade verte	6.-	
Salade mêlée	8.-	15.-
Terrine de Foie gras Nobilis	19.-	
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, citronn	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.-
Risotto Nobilis (vin rouge, oignons, olives, jambon cru, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	24.-

METS DE BRASSERIE

Boudin (CH), pomme purée, compote de pommes	26.-
Tripes (CH) à la milanaise, pomme purée	26.-
Ris de Veau (CH) aux morilles	32.-
Atriaux Nobilis (CH)	30.-
Jambonneau braisé (CH) aux lentilles	28.-
Cuisse de canard (FR) confite, flageolets	30.-
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) coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	demi 28.- entier 38.-
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.-