

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	9.-	15.-
Roastbeef, sauce tartare, salade de pdt	18.-	30.-
Salade de museau de Boeuf, vinaigrette	13.-	25.-
Melon et jambon cru	16.-	28.-
Vitello tonnato	18.-	30.-
Tomate & Mozzarella di Buffala	16.-	28.-
Salade Mirabilis Salade verte, oeuf, tomate, parmigiano en copeaux, poulet poêlé, noix	18.-	30.-
Salade Dominicus Salades diverses, tomate, oeuf, thon, anchois, artichaut et courgette 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, salade de pdt	12.-	
Assiette d'antipasti nobilis Tomate, aubergine, artichaut et courgette à l'huile, parmigiano, jambon, mortadella	18.-	30.-

PÂTES & RISOTTO

Pâtes Nobilis (tomate fraîche et confite, huile d'olive, basilic, oignon, ail, parmesan)	19.-
Pâtes "diaboliques" (ail, piment, oignon, artichaut, courgette, tomate cerise)	21.-
Pâtes au Rumsteack (CH) (Sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	28.-
Risotto Nobilis (vin rouge, oignons, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	24.-

METS DE BRASSERIE

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.-
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.-

FROMAGES & DESSERTS

Notre assiette de fromages	12.00
Tarte du jour	5.00
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