

# *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
<b>Salade verte</b>	6.-	
<b>Salade mêlée</b>	9.-	15.-
<b>Terrine de Foie gras Nobilis</b>	19.-	
<b>Salade Mirabilis</b> Salade verte, oeuf, tomate, parmigiano en copeaux, poulet poêlé, noix	18.-	30.-
<b>Salade Dominicus</b> Salades diverses, tomate, oeuf, thon, anchois, artichaut et courgette à l'huile, fromage	14.-	23.-
<b>Salade de gambas et saumon fumé</b>	18.-	32.-
<b>Saumon fumé, câpres, rondelles d'oignon, citron</b>	17.-	30.-
<b>Sardines millésimées, pdt</b>	12.-	
<b>Assiette d'antipasti nobilis</b> Tomate, aubergine, artichaut et courgette à l'huile, parmigiano, jambon, mortadella	18.-	30.-

## PÂTES & RISOTTO

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

## METS DE BRASSERIE

<b>Boudin (CH), pomme purée, compote de pommes</b>	<b>26.-</b>
<b>Rognons de Veau (CH) à la moutarde</b>	<b>28.-</b>
<b>Ris de Veau (CH) aux bolets</b>	<b>32.-</b>
<b>Atriaux Nobilis (CH)</b>	<b>30.-</b>
<b>Souris d'Agneau (NZ) braisée</b>	<b>32.-</b>
<b>Cuisse de canard (FR) confite, flageolets</b>	<b>30.-</b>
<b>Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées, légumes du jour</b>	

## METS CLASSIQUES

<b>Entrecôte de Boeuf (CH, PY, UY) beurre du chef</b>	<b>35.-</b>
<b>Filet de Boeuf (CH, PY, UY) beurre du chef</b>	<b>43.-</b>
<b>Tartare de filet de Boeuf (CH, PY, UY)</b> coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	demi <b>28.-</b> entier <b>38.-</b>
<b>Suprême de Pintade (FR) aux bolets</b>	<b>32.-</b>
<b>Gambas (Asie du Sud Est) au curry fort et lait de coco, riz</b>	<b>36.-</b>
<b>Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées ou pâtes, et légumes de saison</b>	

## POUR LES JUNIORS

<b>Pâtes, sauce tomate maison, pesto</b>	<b>10.-</b>
<b>Tranche de boeuf (CH, PY, UY), pommes allumettes, légumes du jour</b>	<b>16.-</b>

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Notre assiette de fromages</b>	<b>12.00</b>
<b>Tarte du jour</b>	<b>5.00</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 Nobilis</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 glaces et sorbets artisanaux de la Gelateria Margherita (Locarno)</b>	
	<b>1 boule 3.50</b>
	<b>2 boules 7.00</b>
	<b>3 boules 10.00</b>
	<b>Sorbet abricot &amp; abricotine 11.00</b>
	<b>Supplément crème fouettée 1.00</b>
<b>Glaces:</b>	<b>vanille - pistache - fraise - mocca - amarena</b>
<b>Sorbet:</b>	<b>abricot</b>

**Chef: Pierre-Alain Girod**