

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.-
Terrine de Foie Gras (origine: FR) Nobilis	20.-	
Salade Dominicus Salades diverses, tomate, oeuf, thon, anchois, artichaut et courgette à l'huile, fromage	14.-	23.-
Salade de gambas (Asie du sud est) et saumon fumé (N)	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 (PY, UY) (Sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	29.-
Risotto Nobilis (vin rouge, oignons, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	24.-

METS DE BRASSERIE

plat

Boudin (CH) aux deux pommes (purée & fruit) 26.-

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

Atriaux Nobilis (CH) 30.-

Cuisse de canard (FR) confite, flageolets 30.-

Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées, légumes du jour

METS CLASSIQUES

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

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

Suprême de Pintade (FR) aux bolets 32.-

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

POUR LES JUNIORS

Pâtes, sauce tomate maison 10.-

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

FROMAGES & DESSERTS

Notre assiette de fromages	12.00
Tarte du jour	5.00
Pana 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