

# *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 cheffe travaille elle-même, dans notre établissement, toutes les marchandises choisies avec soin pour concocter les plats qui vous sont servis (sauces, fonds de sauces, pâtes à gâteaux, desserts, etc...).

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

## LE DEBUT

	entrée	plat
<b>Velouté de légumes maison</b>	<b>12.00</b>	
<b>Salade verte</b>	<b>7.00</b>	
<b>Salade mêlée</b>	<b>10.00</b>	<b>17.00</b>
<b>Sardines millésimées, salade de pdt</b>	<b>15.00</b>	
<b>Salade de gambas (Asie du sud est) et saumon fumé (N)</b>	<b>20.00</b>	<b>34.00</b>
<b>Saumon fumé, câpres, rondelles d'oignon, citron</b>	<b>20.00</b>	<b>34.00</b>

## PÂTES & RISOTTO

<b>Pâtes Nobilis</b> (tomate fraîche et confite, huile d'olive, basilic, oignon, ail, parmesan)	<b>19.00</b>
<b>Pâtes "diaboliques"</b> (ail, piment, oignon, artichaut, courgette, tomate)	<b>22.00</b>
<b>Pâtes au Rumsteack</b> (PY, UY) (sauce curry & paprika, oignons, poivrons, cornichons, crème, cubes de boeuf)	<b>32.00</b>
<b>Risotto Nobilis</b> (vin rouge, oignons, champignon de Paris, tomates séchées, crème)	<b>25.00</b>

## LA FONDUE CHINOISE DU NOBILIS

<b>200 gr. de viande de boeuf coupée au couteau</b>	<b>35.00</b>
avec notre succulent bouillon de légumes au vin rouge et champignons chinois et encore nos pommes allumettes et sauces maison	
- supplément viande (100gr.)	<b>8.00</b>
- supplément pommes allumettes	<b>4.50</b>

en fin de repas, si vous le désirez, vous pouvez aussi profiter d'un bol de votre bouillon avec ou sans oeuf

## METS DE BRASSERIE

	plat
<b>Ris de Veau (CH) aux bolets</b>	<b>35.00</b>
<b>Rognons de Veau (CH) à la moutarde</b>	<b>33.00</b>
<b>Jarret de porc braisé, pomme purée</b>	<b>30.00</b>
<b>Atriaux (CH)</b>	<b>33.00</b>
<b>Cuisse de canard (FR) confite, flageolets</b>	<b>32.00</b>
<b>Boudin (CH) aux deux pommes (purée &amp; fruit)</b>	<b>27.00</b>
<b>Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées, légumes du jour</b>	

## METS CLASSIQUES

<b>Entrecôte de Boeuf (PY, UY) beurre du chef</b>	<b>38.00</b>
<b>Filet de boeuf (PY, UY)</b>	<b>45.00</b>
<b>Tartare de filet de Boeuf (PY, UY)</b>	demi <b>28.00</b> entier <b>42.00</b>
coupé au couteau dans notre cuisine dès la commande	
<b>Suprême de Pintade (FR) aux bolets</b>	<b>34.00</b>
<b>Gambas (Asie du Sud Est) au curry fort et lait de coco, riz</b>	<b>37.00</b>
<b>Accompagnements: nos pommes allumettes non congelées ou pâtes, et légumes du jour</b>	

## NOTRE CHEFFE JESSICA PROPOSE

<b>Patatas bravas à l'aïoli (en entrée ou en accompagnement)</b>	<b>9.00</b>
<b>Cassolette de Gambas (Asie du Sud Est) "al ajillo"</b>	<b>22.00</b>
(5 à 7 pièces) (huile, piment, ail)	
<b>Pulpo (E) à la Gallega</b>	<b>38.00</b>
<b>Sepia (Océan Pacifique) con perejil (persillade)</b>	<b>34.00</b>

## **POUR LES JUNIORS**

<b>Pâtes, sauce tomate maison</b>	<b>10.00</b>
<b>Tranche de boeuf (PY, UY), pommes allumettes, légumes du jour</b>	<b>17.00</b>

## **FROMAGES & DESSERTS**

<b>Notre assiette de fromages</b>	<b>14.00</b>	
<b>Tarte du jour</b>	<b>5.50</b>	
<b>Pana Cotta et son coulis</b>	<b>11.00</b>	
<b>Le véritable Savarin (Baba au Rhum)</b>	<b>14.00</b>	
<b>Parfait glacé Nobilis</b>	<b>13.00</b>	
<b>Raisins au Rhum et boule vanille</b>	<b>13.00</b>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>11.00</b>	
<b>Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé (de Philippe Pascouët)</b>		
<b>11.00</b>		
<b>Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé, et boule vanille</b>	<b>14.00</b>	
<b>Nos glaces et sorbets</b>		
	<b>1 boule</b>	<b>4.00</b>
	<b>2 boules</b>	<b>8.00</b>
	<b>3 boules</b>	<b>11.00</b>
	<b>Sorbet abricot &amp; abricotine</b>	<b>12.00</b>
	<b>Supplément crème fouettée</b>	<b>1.00</b>

**Glaces:** vanille - pistache - fraise - mocca - amarena  
**Sorbet:** abricot