



## Bienvenue Chez Manu

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre brasserie, où la cuisine authentique et le plaisir de la table sont à l'honneur.

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits bruts et frais, dans le respect du label "Fait Maison".

Le chef Manu, fort de nombreuses années d'expérience, vous propose une carte sincère et savoureuse, inspirée des produits de saison et du terroir.

Prenez place, savourez... et bonne dégustation !



## Propositions de menu

### Proposition 1

Terrine de bœuf  
fricassée de pommes  
poêlées au thym  
17.-

Noisettes de boeuf  
sauce Voronoff,  
légumes de saison et  
frites  
38.-

Glace moka maison  
arrosée de crème  
d'absinthe  
12.-

### Proposition 1

Salade au foie de  
volaille déglacé au  
vinaigre de framboise  
18.-

Agneau sauce au  
thym, légumes de  
saison et frites  
38.-

Crème brûlée infusée  
à la verveine  
10.-

### Proposition 1

Sauté de scamponi,  
sauce à l'italienne,  
roquette et parmesan  
22.-

Loup de mer à la  
méditerranéenne,  
légumes de saison et  
frites  
35.-

Beignet de glace,  
coulis de fruits des  
bois  
12.-

### Plats interchangeables

Composez votre repas à votre guise : toutes les entrées, plats et desserts peuvent être librement échangés entre les différentes propositions.

Un rabais de 20 % est accordé si vous choisissez une entrée, un plat et un dessert - **offre non valable avec le Passeport Gourmand.**

## Carte des mets

### Entrées

|  |      |
|--|------|
| <b>Salade verte</b>  | 7.-  |
| <b>Salade mêlée</b>  | 10.- |
| <b>Salade gourmande</b><br>salade, foie gras poêlé, scampis, pleurotes | 32.- |

### Poissons et fruits de mer

|  |      |
|--|------|
| <b>Filets de perche au sabayon de Riesling</b><br>accompagnés de légumes de saison et de frites<br>ou de riz | 38.- |
| <b>Gambas à l'ail</b><br>accompagnés de frites   | 40.- |

### Viandes

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Pierrade de bœuf</b> (viande marinée, origine suisse élevée au pâturage, servie sur ardoise, accompagnée de deux sauces, de légumes de saison et de frites ou de riz) |       |      |
|  | 200gr | 40.- |
|  | 300gr | 60.- |
|  | 500gr | 75.- |

## Carte des mets

### Viandes

**Ardoise de bœuf** (origine suisse élevée au pâturage, accompagnée de deux sauces, de légumes de saison et de frites ou de riz

200gr 40.-

300gr 60.-

500gr 75.-

**Steak de boeuf 180gr nature** 28.-

accompagnés de légumes de saison et de frites  
ou de riz

avec sauce au poivre vert + 6.-

avec sauce au champignon + 8.-

avec sauce au morilles + 10.-

**Tartare de boeuf à l'italienne** 35.-

accompagnés de frites

**Souris d'agneau** 38.-

accompagnés de légumes de saison et de frites

## Carte des mets

### Pates

|   |      |
|---|------|
| Linguine aux scampi et au basilic           | 30.- |
| Linguine à la sauce méditerranéenne du chef | 22.- |

### Le coin des enfants

|  |      |
|--|------|
| <b>Nuggets de poulet*</b><br>accompagnés de légumes de saison et frites      | 15.- |
| <b>Steak de boeuf 150gr</b><br>accompagnés de légumes de saison et de frites | 18.- |

### Desserts

|  |       |
|--|-------|
| Moelleux au chocolat                       | 14.-  |
| Boules de glaces maison (arômes du moment) | 5.-   |
| supplément chantilly                       | + 1.- |

Demandez notre carte des glaces\*

*\*Ces plats ne sont pas entièrement préparés sur place et ne portent donc pas le label "Fait maison"*