

## Les Entrées

<i>Salade verte</i>	9
<i>Velouté de légumes</i>	12
<i>Tartare de saumon frais</i>	25
<i>Trio de St-Jacques poêlées au speck du sud Tyrol sur lit de poireau</i>	26
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, poire caramélisée, pickles d'échalote et raisins secs</i>	28

## Les Pâtes

<i>Fiocchetti al gorgonzola, julienne de viande séchée et dès de tomate fraîche</i>	26
<i>Gnocchi maison à la roquette, sauce parmesan et luganica</i>	28

## Les Plats

LA CASA BOSCARDIN  
CAFÉ-RESTAURANT



Steak tartare de boeuf et son bouquet de salade 36  
pommes au four

Désossée de caille poêlée aux bolets 39  
et polenta

Entrecôte de boeuf (rassie sur os 5 semaines), 49  
au beurre salé et herbes italiennes  
pommes au four et petits légumes



Côte de cochon (rassie sur os 5 semaines), 49  
pommes au four et petits légumes



Rack d'agneau miel et thym sur son foin 48  
pommes au four et petits légumes

Provenance de nos viandes  
CH - F - AU - NZ

## Les Desserts

<i>Coupe vermicelles de marron</i>	14
<i>meringue, glace vanille, crème double de la Gruyère</i>	
<i>Moelleux au chocolat et son sorbet poire</i>	14
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment</i>	12
<i>Crumble aux pommes</i>	12
<i>Sorbet abricot ou poire et son eau-de-vie</i>	14

### Glaces artisanales

*Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella*

### Sorbets

*Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire*

*La Boule : 4*

*supplément chantilly ou sauce chocolat : 2*