



**la Gargote**

WWW.LAGARGOTE.CH  
LE RESTAURANT DU BOWLING

Janv. 11


*Quelques propositions*

*(Minimum de 10 personnes par menu choisis)*

*Nous restons volontiers à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes particulières*

*Un menu à 38 francs*

*Méli-mélo de salade, figues fraîches et Magret de Canard fumé*

*Tranche de porc à la moutarde  et au miel*

*Fusilli tricolore et éventail de légumes printaniers*

*Poire Belle Hélène revisitée "façon Gargote"*

*Un menu à 42 francs*

*Tartare de saumon "Le frais / Le Fumé"*

*Concassé de tomate Cœur de Bœuf et Tuiles au Parmesan*

*Suprême de pintade aux Bolets frais*

*Riz tricolore pilaf et bouquetière de légumes*

*Bavarois à la vanille et son coulis de fruits rouges*

*Un menu à 46 francs*

*Salade de saison, poêlé de chanterelles fraîches et copeaux de Sybérien*

*Filet mignon de porc aux morilles*

*Pommes au romarin, Duo de Choux fleur et brocolis aux amandes*

*Déclinaison d'agrumes et mousse de chocolat et de caramel au beurre salé*

*Un menu à 57 francs*

*Amuses bouche*

*Déclinaison de Foie Gras Façon Gargote*

*Pièce de bœuf aux chanterelles fraîche*

*Pommes lyonnaises et farandole de légumes*

*Visite 100% chocolat*

*Ajouter à votre menu pour 5 francs supplémentaires notre:*

*Assiette de Fromage de Mr Vuille à la Brévine, World Champion 2010*





*Les Menus Caquelons du Vice et du Désir ...*

*Saladier du marché*

\*\*\*\*\*

par pers.

**La Fondue Paysanne** ..... *A discrétion* **40.-**

*Petits morceaux de blancs de poulets, jaune d'œuf et panures épicées. Caquelon d'huile.*

**La Fondue Bacchus fraîche** ..... *A discrétion* **42.-**

*Tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon au vin blanc.*

**La Fondue Chinoise fraîche coupée au couteau** ..... *A discrétion* **42.-**

*Fines tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon.*



**La Fondue Indienne fraîche** ..... *A discrétion* **42.-**

*Petites tranches marinées de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon et de curry.*

**La Fondue Bourguignonne fraîche** ..... *A discrétion* **42.-**

*Cubes de bœuf et de cheval. Caquelon d'huile.*

**La Fondue Exotique** ..... *A discrétion* **42.-**

*Morceaux de bisons, de gnous, de kangourou et de crocodile. Caquelon de bouillon épicé.*

**Le Chapeau Tartare de viande fraîche et légumes** ..... *A discrétion* **42.-**

*Tranchettes de bœuf, de cheval et de poulet. Accompagné de petits légumes en bouillon*



**La Pierrade de la Gargote** ..... *A discrétion* **42.-**

*Saucisses et tranches de bœuf, de cheval, de poulet et de porc à griller sur pierre chaude.*



*Avec à discrétion: pommes allumettes, riz, 4 sauces maison, cornichons et petits oignons.*

\*\*\*\*\*



**Dessert Maison**