BAR - BISTROT

CONZOR

CARTE DE METS

BAR - BISTROT
CONZOR

MENU DÉGUSTATION VIANDE

Pour commencer...

SALADE MÊLÉE
sauce vinaigrette

Pour continuer...

GAZPACHO MAISON

***

TAGLIATA DE BŒUF D'HÉRENS
roquette, copeaux de sbrinz, réduction de vinaigre balsamique et frites maison

Pour finir...

APFELSTRUDEL
glace vanille

60.- par personne

**Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

Tout les prix sont en CHF/TTC

BAR - BISTROT
CONZOR

MENU DÉGUSTATION POISSON

Pour commencer...

SALADE MÊLÉE
sauce vinaigrette

Pour continuer...

NOIX DE SAINT-JACQUES
purée de betterave rouge, chutney à la poire et noisettes concassées

***

TENTACULE DE POULPE SNACKÉE
trévise et purée de pois chiche

Pour finir...

COUPE D'ÉTÉ
fruits de saison, génoise, meringue et sorbet à la mangue

55.- par personne

**Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

Tout les prix sont en CHF/TTC

BAR - BISTROT
CONZOR

MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

Pour commencer...

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
DU CONZOR

Pour continuer...

PARMIGIANA

***

GNOCCHI AU PESTO MAISON
tomates séchées et ricotta

Pour finir...

CRÈME BRÙLÉE AU SAFRAN
crème chantilly au café

50.- par personne

**Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

Tout les prix sont en CHF/TTC

SALADES ET SOUPES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CONZOR — 14 CHF
Tomates séchées dans l'huile et noix

SALADE MÊLÉE — 7 CHF

SOUPE DU JOUR — 10 CHF

GAZPACHO MAISON — 14 CHF

SALADE CAPRESE — 17 CHF
Mozzarella di Buffallo

ENTRÉES

TERRINE DE CANARD ET DE LAPIN — 15 CHF
Pickles maison, salade et dressing à la bergamote

NOIX DE SAINT-JACQUES — 20 CHF
Purée de betterave rouge, chutney à la poire et noisettes concassées

TARTARE DE BOEUF (90 GR) — 20 CHF
Servis avec toast

PÂTES

GNOCCHI AU PESTO MAISON — 27 CHF
Tomates séchées et ricotta

TAGLIOLINI CACIO E PEPE ET TRUFFE D'ÉTÉ — 29 CHF

RISOTTO ACQUERELLO ESTIVAL — 26 CHF
Brunoise de légumes de saison et citron confit, poudre d'olive noire

Tout les prix sont en CHF/TTC

TERRE

SUPRÊME DE PINTADE — 42 CHF
Truffe rapée, jus à la truffe, risotto acquerello aux herbes et légumes de saison

TARTARE DE BOEUF (180 GR) — 38 CHF

PARMIGIANA — 25 CHF
**possibilité de faire ce met en option végan*

TAGLIATA DE BŒUF D'HÉRENS — 38 CHF
Roquette, copeaux de sbrinz, réduction de vinaigre balsamique et frites maison

SALADE DE CHEVRE CHAUD DU CONZOR — 25 CHF
Tomates séchées dans l'huile et noix

BURGER DE BŒUF DU CONZOR — 34 CHF
Sauce maison, tomates, fromage à raclette, salade et frites d'Agria

MER

TENTACULE DE POULPE SNACKÉE — 40 CHF
Trévise et purée de pois chiche

LES PERCHES DE LOE EN TEMPURA — 46 CHF
Frites d'agria, salade, mayonnaise safranée

DESSERTS "MAISON"

FONDANT AU CHOCOLAT — 12 CHF
Chantilly au miel et gingembre, sorbet abricot

APFELSTRUDEL — 14 CHF
Glace vanille

COUPE D'ÉTÉ — 12 CHF
Fruits de saison, génoise, meringue et sorbet à la mangue

CRÈME BRÙLÉE AU SAFRAN — 13 CHF
Crème chantilly au café

SALADE DE FRUITS — 10 CHF

SÉLECTION DE GLACES — 4 CHF

Tout les prix sont en CHF/TTC

INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Végétarien

Végétalien (Vegan)

Gluten

Lactose

Noix, Graines

Pour toute autre intolérance ou allergie merci de contacter notre équipe

ORIGINE DES VIANDES & POISSONS

Perche - Suisse

Poulpe - Océan Atlantique Centre Est (FAO 34)

Saint Jacques - Atlantique Nord-Ouest (FAO 21)

Pintade - France

Bœuf - Suisse

Lapin - Suisse

Canard - France

Tout les prix sont en CHF/TTC