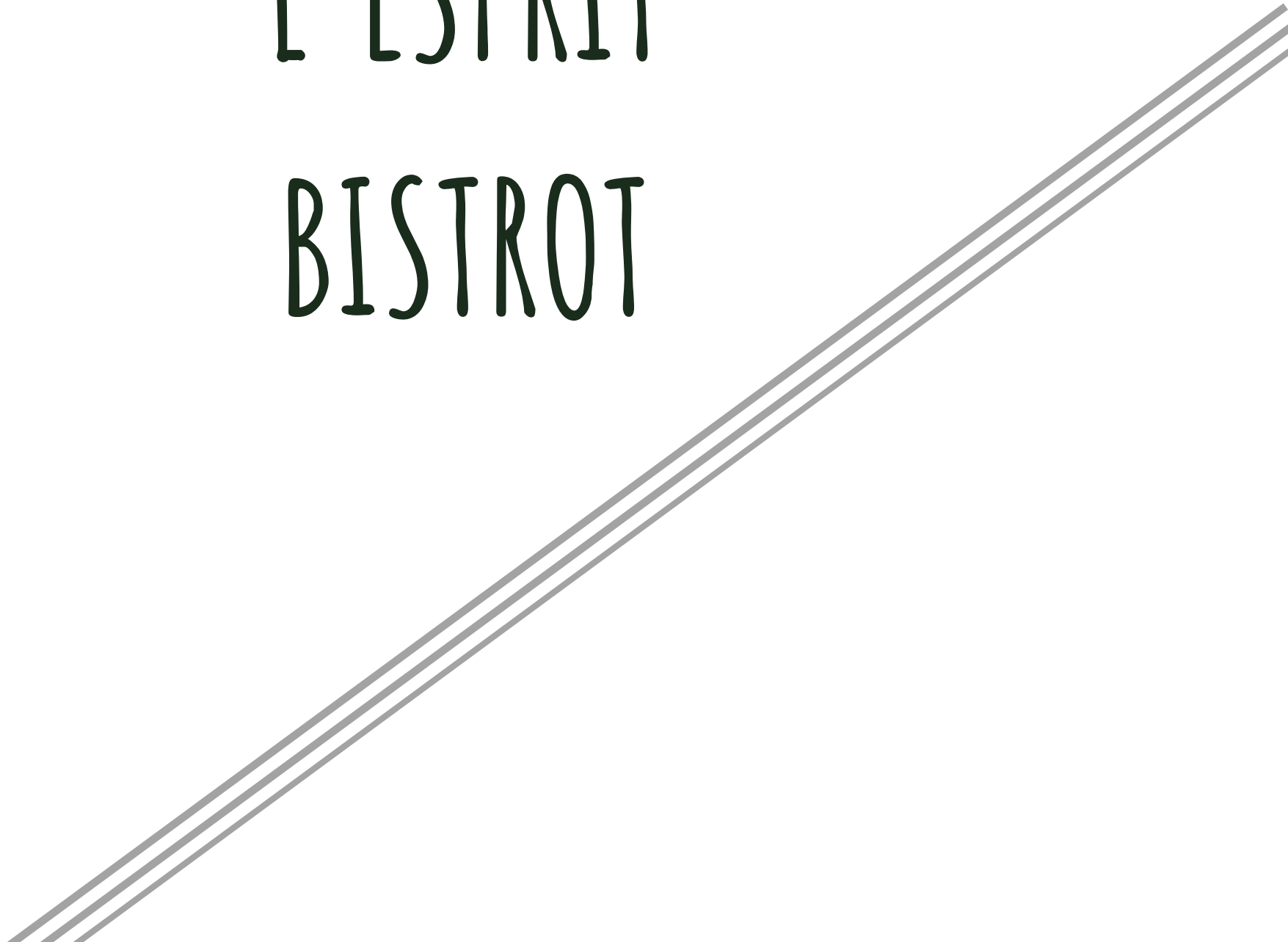


L'ESPRIT

BISTROT



Entrées / Starters



| | |
|---|----------------------------|
| Salade de mesclun, figues, courges, feta et cerneaux de noix Mesclun salad, figs, squash, feta cheese and walnuts | 13.00 CHF |
| Velouté de courges muscades au lait de coco Pumpkin soup with coconut milk | 9.00 CHF |
| Tartare de bœuf accompagné de pain toasté et saladin Beef tartar with toast and salad | 1/2 25.00/33.00 CHF |
| Salade de champignons de Paris, croutons, lardons, œuf poché et crème vigneronne Mushrooms salad, croutons, bacon, poached egg and wine sauce | 12.00 CHF |
| Salade aux tomates confites, roquette, olives, copeaux de parmesan et cerneaux de noix Candied tomatoes salad, arugula, olives, parmesan shavings and walnuts | 13.00 CHF |
| Foie gras poêlé, toast de pain d'épices et poires caramélisées Pan-seared foie gras, gingerbread toasts, caramelised peers | 28.00 CHF |
| Salade de chèvre chaud au miel et Jambon cru Warm goat cheese salad with honey and ham | 21.00 CHF |

*Provenance:(Bœuf: CH / porc : CH / Foie gras: FR

Viandes/Meats

| | |
|--|------------------|
| Entrecôte Parisienne de bœuf grillée (250g), sauce poivre, pommes frites et légumes Grilled beef entrecôte, pepper sauce, French fries and vegetables | 44.00 CHF |
| Pavé de filet de boeuf grillé (200g) ,sauce morilles, gratin dauphinois et légumes Grilled beef filet, morel sauce, potatoe gratin and vegetables | 48.00 CHF |
| Choucroute (saucisson, lard fumé, palette, saucisse de vienne), pommes de terre Sauerkraut (sausage, blade chuck roast, bacon, Vienna sausage), potatoes | 23.00 CHF |

Traditionnel Bistrot

| | |
|---|------------------|
| Rösti gratiné au fromage à raclette et œuf au plat  Rösti with fried egg and raclette cheese | 23.50 CHF |
| Fondue moitié moitié  Half-half Swiss Cheese fondue | 24.00 CHF |

*Tous nos plats en sauce contiennent du gluten Provenance:(Bœuf: CH) (Porc :CH)

 Végétarien

Burgers & Club Sandwiches




| | |
|--|--|
| Alpha Burger de bœuf classique, sauce tartare Classic beef burger , tartare sauce | 24.00 CHF |
| Alpha Burger de bœuf d'Hérens et fromage de chèvre gratiné au miel Hérens beef burger with goat cheese and honey | 27.00 CHF |
| Alpha Burger de bœuf, sauce BBQ, lard grillé, roquette et chutney d'oignons rouges Beef burger with BBQ sauce, bacon and red onions chutney | 26.00 CHF |
| Alpha Burger de bœuf, viande séchée, fromage à raclette, cornichons et sauce tartare Beef burger, dried meat, raclette cheese, pickles and tartar sauce | 26.00 CHF |
| Club Sandwich au poulet Chicken club sandwich | 23.00 CHF |
| Alpha Burger Végétarien, Steak maison (pois chiches, persil, fruits secs, curcuma) sauce crémeuse à la coriandre Vegetarian burger, homemade patty (chich peas, parsley, dried fruits, turmeric) Creamy coriander sauce |  24.00 CHF |

*Provenance : Boeuf CH, Poulet CH, Porc:CH

Poissons/Fishes

| | |
|---|------------------|
| Filet d'omble cuit à l'unilatérale au beurre blanc nantais, riz et légumes de saison Single-side cooked char fillet, rice, seasonal vegetables and nantes white butter | 34.00 CHF |
| Saint Jacques poêlées, émulsion passion, mousseline de panais et minestrone de légumes Pan-seared scallops, passion fruit emulsion, silky mashed parsnip, vegetables minestrone | 36.00 CHF |

Plats Végétariens

| | | |
|--|------------------|---|
| Tajine de légumes: boulgour, curcuma, coriandre, abricots, rasins secs Vegetables Tajine, bukгур, turmeric, coriander, apricots and dried grapes | 22.00 CHF |  |
| Tagliatelle sauce tomates et basilic Tagliatelle pasta with basil tomato sauce | 19.00 CHF |  |
| Ravioles de la Gruyère, crème parmesan, salsifis, rutabaga, artichauts barigoule Ravioli pasta, parmesan cream, salsify, white turnip and artichoke "à la" barigoule | 22.00 CHF |  |

*Tous nos plats en sauce contiennent du gluten

*Provenance/ Omble : (CH) selon arrivage / St Jacques : USA

 Végétarien

Menu Enfant

12.00 CHF

Steak haché de boeuf OU Nuggets de poulet et frites

+ Boule de glace et sirop

Beef steak OR chicken Nuggets with french fries

+ One ice cream scoop and sirop

*Provenance : Boeuf CH, Poulet CH

Douceurs Bistrot

| | |
|--|------------------|
| Tartelette aux vermicelles à la crème de marrons Chestnut angel's hair tart | 7.50 CHF |
| Poire belle Hélène revisitée Belle Helene" pear | 11.00 CHF |
| Moelleux au chocolat 64% Cacao et glace vanille Hot homemade chocolate cake with a melting heart and vanilla ice cream | 11.00 CHF |
| Crème brûlée à la fève de tonka Tonka bean crème brûlée | 12.00 CHF |
| Meringue à la crème double de la gruyère, sorbet au fruits rouges Meringue, Gruyère double cream, forest fruits sorbet | 8.00 CHF |
| Salade de fruits frais, sorbet au choix Fresh fruit salad, sorbet scoop | 10.00 CHF |
| Assiette de fromage (gruyère, pavé d'affinois, vacherin) Cheese plate | 9.50 CHF |
| CAFÉ GOURMAND | 7.50 CHF |

Douceurs Bistrot

| | |
|---|------------------------|
| Tartelette aux vermicelles à la crème de marrons Chestnut angel's hair tart | 7.50 CHF |
| Moelleux au chocolat 64% Cacao et glace vanille Hot homemade chocolate cake with a melting heart and vanilla ice cream | 11.00 CHF |
| Poire belle Hélène revisitée "Belle Helene" pear | 11.00 CHF |
| Crème brûlée à la fève de tonka Tonka bean crème brûlée | 12.00 CHF |
| Meringue à la crème double de la gruyère, sorbet au fruits rouges Meringue, Gruyère double cream, forest fruits sorbet | 8.00 CHF |
| Assiette de fromage (gruyère, pavé d'affinois, vacherin) Cheese plate | 9.50 CHF |
| CAFÉ GOURMAND | 7.50 CHF |
| Salade de fruits, sorbet au choix Fruit salad, sorbet scoop | 10.00 CHF |
| Glaces (artisanales) Vanille, chocolat, noisettes, café, caramel beurre salé, stracciatella. Vanilla, chocolate, hazelnuts, coffee, salted butter caramel, stracciatella | 3.80 CHF /BOULE |
| Sorbets Fraise, mangue, passion, citron vert, melon, noix de coco Strawberry, mango, passion fruit, lime, melon, coconut | 3.80 CHF /BOULE |
| Coupes de glaces : Coupe Ice coffee, Coupe Danemark, Coupe caramel beurre salé | 11.50 CHF |
| Milkshakes Fraise, vanille, chocolat Strawberry, vanilla, chocolate | 8.50 CHF |

Sorbets & Glaces

Glaces (artisanales)

Vanille, chocolat, noisettes, café, caramel beurre salé, straciatella.
Vanilla, chocolate, hazelnuts, coffee, salted butter caramel, straciatella

3.80 CHF /BOULE

Sorbets

Fraise, mangue, passion, citron vert, melon, noix de coco
Strawberry, mango, passion fruit, lime, melon, coconut

3.80 CHF /BOULE

Coupes de glaces :

Coupe Iced coffee, Coupe Danemark,
Coupe caramel beurre salé

11.50 CHF

Milkshakes

Fraise, vanille, chocolat
Strawberry, vanilla, chocolate

8.50 CHF

Dégustez aussi nos plats typiques thaïlandais

POR-PIA

Rouleaux de printemps farcis au poulet émincé, légumes frais, vermicelles de riz, crevettes et champignons noirs
Deep-fried spring rolls with chicken, fresh vegetables, shrimps, black mushrooms and rice vermicelli

15.00 CHF

TOM-KHA-GAI

Bouillon de poulet au lait de coco et champignons de Paris
Chicken broth with coconut milk and mushrooms

15.00 CHF

GAENG KIEW WAN GAI

Poulet au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises
Green curry chicken with coconut milk sauce and Thai egg-plants

33.00 CHF

PANAENG

Émincé de bœuf sauté au curry rouge, basilic Thaïlandais et lait de coco
Sliced-fried beef in a red curry sauce with Thai Basil and coconut milk

35.00 CHF

PHAD THAI

Nouilles de riz sautées, crevettes, œufs, tofu et soja
Noodles with egg, soya sauce, shrimps and tofu

27.00 CHF

KHAO PHAD-SAPPAROSE-GAI-TOD

Riz sauté à la poudre de curry et légumes, poulet fris et ananas

26.00 CHF

MANGUE FRAÎCHE ET SON RIZ SUCRÉ FAÇON THAI

Thai mango and sweet rice

18.00 CHF

*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides