



Spécialités du Tisonnier

Festival des fondues

Fondue moitié-moitié	fr. 26.-
Fondue aux bolets	fr. 28.-
Fondue aux morilles	fr. 32.-
Assiette de viande séchée	fr. 26.-

Propositions du Chef

Côte de boeuf, sauce béarnaise et sa garniture	fr. 39.-
La potence du Sporting (min. 2 personnes) flambée au génépi, accompagnée de ses 3 sauces et riz pilaff	fr. 46.-
Fondue bourguignonne	fr. 44.-

PROVENANCE DES VIANDES :

Veau, boeuf, porc : Suisses - Agneau : Nouvelle-Zélandes -
Volaille : France

Menus enfants

Salade, spaghetti bolognaise, dessert	fr. 18.-
Nuggets, pommes frites, dessert	fr. 18.-



Les fromages

Plateau de fromages	fr. 15.-
Gratin de poires au Roquefort (médaille d'Or du Chef 1983)	fr. 18.-

Les gourmandises

Crème brûlée	fr. 9.-
Tarte Tatin et sa glace vanille	fr. 12.-
Tiramisu "Maison"	fr. 12.-
Fondant royal au chocolat et son coulis à la vanille	fr. 14.-
Tarte "Maison" de saison	fr. 7.-
Vermicelle aux marrons	fr. 10.-
Duo de mousses aux 2 chocolats	fr. 12.-
Meringue et sa crème double de Gruyère	fr. 12.-

La Direction et son Personnel

vous souhaitent

Bon Appétit !