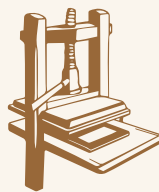


SALADES PLATS DESSERTS

LA CARTE

POUR LES PRESSÉS DU MIDI
& CHILLS DU SOIR



L'IMPRIMERIE
Restaurant Brasserie



Menu du jour20.-

LES INDISPENSABLES

Salade de l'Imprimeur17.- ou 33.-
Crudités, poêlée de sot-l'y-laisse au beurre Café de Paris,
magret de canard fumé et croûtons.

Tartare de truite saumonée marinée
de la pisciculture Choulât, petite salade, frites.18.- ou 34.-

Roastbeef – Frites maison et crudités28.-

Salade de chèvre chaud16.- ou 24.-
Salade verte, toasts de chèvre chaud, miel et vinaigre balsamique.

Salade grecque12.- ou 22.-
Salade verte, feta et olives noires.

Salade paysanne16.- ou 24.-
Lardons, croûtons, gruyère et tomates.

Salade verte7,50.- ou

Salade Mêlée9,50.- ou 24.-
Salade verte, oignon, tomates, carotte, concombre, betterave

Provenances : Poulet (CH), Bœuf (CH), Cheval (CH), Canard (FR)

LES TRADITIONNELS DE L'IMPRIMERIE

LES PLATS MIJOTÉS

Suprême de poulet fermier au vin jaune et morilles.....	37.-	
Joue de bœuf à la provençale.....	37.-	
Lapin fermier à la ciboulette.....	36.-	
Friture de truite saumonée de la pisciculture Choulat.....	34.-	
— Accompagnée de frites, petite salade verte et de sauce tartare maison		
Pételas, farce faites maison à la chasse de sanglier, boeuf.....	18.-	29.-
Épinard et ail.		



Poêlon du Mont-Terri

Bœuf	45.-
Cheval	42.-
— Accompagnée d'une petite salade en entrée, frites maison ou spätzli maison et garniture Beurre café de Paris maison ou beurre à l'ail des ours	

Assiette enfant (jusqu'à dix ans) 13.-

Les viandes sont accompagnées de frites maison, spätzli maison et garniture.
Provenances : Bœuf (CH), Cheval (CH), Poulet (CH)
Lapin (CH), Truite (CH-Jura)



DESSERTS

LA TOUCHE SUCRÉE

Le sucré du moment	8.-
Tarte comme à la maison	8.-
Panna cotta	8.-
Fruits de saison même quand il pleut	8.-
Fondant au chocolat réconfortant et sa boule de glace vanille	10.-

NOS GLACES

Danemark

3 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly	10.-
--	------

Mini Danemark

2 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly	7.-
--	-----

Café Glacé

3 boules de café, espresso, chantilly	10.-
---	------

Mini Café Café

2 boules de café, espresso, chantilly	7.-
---	-----

LA BOULE (QUI N'EN TOUCHE PAS UNE AUTRE)3.-

Glace vanille, chocolat, caramel, fraise,
café, stracciatella, pistache, noix, noisette
Sorbets : framboise, citron, prune, cassis,
mangue-passion, abricot, poire

Supplément crème chantilly 1.-

LES COUPES

Coupe de l'Imprimeur	12.-
----------------------------	------

– Glace noix, noisette et vanille avec liqueur
de noix et chantilly

Sorbet Colonel Sponz	12.-
----------------------------	------

– Sorbet citron arrosée de vodka

Sorbet Ajoulot	12.-
----------------------	------

– Sorbet prune arrosée de damassine
de la Distillerie Porrentruy

Sorbet Valaisan	12.-
-----------------------	------

– Sorbet abricot arrosée d'abricotier
de la Distillerie de Porrentruy



ON A SOIF

VINS OUVERTS DU 1DL À LA BOUTEILLE

VIN BLANC

	1 dl	5 dl	Btl
Fendant (Cave St Pierre, VS)	3,90.-	19,5.-	
Johannisberg (cave St Pierre, VS)	4,20.-	21.-	
UBY Blanc Moelleux, (Côtes de Gascogne, France)	5,50.-		38,50.-
Heida Suisse (Cave Emery, Vs)	6,50.-		42.-

ROSÉ

Rosé de Gamay (Romand)	3,70.-	18,50.-	
Œil-de-perdrix (Cave St Pierre, VS)	4,70.-	23,50.-	
Vivo Prosecco, Italie	5.-..	32.-	

ROUGE

Côte du Rhône, France	3,5.-	17,50.-	
Pinot noir (Cave St Pierre, VS) Pentès Rôties	4,50.-		
Vinalba, Malbec, Argentine 2024	5,50.-		
Vacqueyras, Pierre Amadieu, France 2023	5,50.-		





CAVE À VIN ROUGE

Pour les petits joueurs 50cl

Pinot (VS) La cave des Administrateurs	32.-
Syrah (VS) La cave des Administrateurs	35.-

À LA BOUTEILLE 75cl

On sort le grand jeu

Vinalba, Malbec, Argentine 2024	37.-
Pinot (VS) La cave des Administrateurs	38.-
Vacqueyras, France	42.-
Syrah (VS) La cave des Administrateurs.....	48.-

POUR LES GRANDES OCCASIONS

Cote Rôtie Enomis 2023	102.-
Château Montus, Madiran 2020	89.-
Serisis, Bobal 2021, Espagne	79.-

N'hésitez pas à demander le vin du moment.



BON APPÉTIT
&
BONNE IMPRESSION



L'IMPRIMERIE
Restaurant Brasserie

Place de la Fontaine 207, 2902 Fontenais, Suisse
Pour réservation : +41 32 466 62 62

www.limprimerie-fontenais.ch