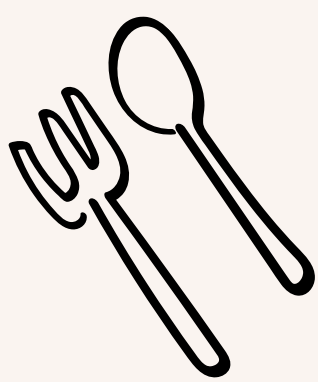





Menu de la Tour



ENTRÉES

- LIT D'ASPERGES, BURRATINA, PESTO À L'AIL DES OURS,
ÉCLAT DE NOISETTES  V GF
- SALADE MÊLÉE ET CRUDITÉS DE SAISON GF V
- TARTARE DE BAR AUX BAIES ROSES ET CORIANDRE
- OS À MOËLLE RÔTI (MIN. 15MIN)
- CROÛTE AUX MORILLES V

ENTRÉE

PLAT

- SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES, GRUYÈRE, OEUF,
POIS CHICHES, CROUTONS DORÉS V

ENTRÉE

PLAT

LES GUEULETONS

Hachis Parmentier de Wagyu suisse (20 min.) GF 29

Filet mignon d'agneau rôti, jus aux herbes
fraîches, pommes dauphine, légumes de saison 36
GF

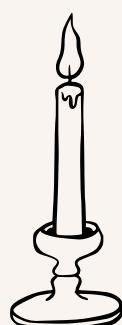
Schnitzel de veau de La Tour, légumes de saison 39
et pommes allumettes

La fondue vigneronne des Singes (viande de p.p.
boeuf et veau suisse 250gr.), frites allumettes,
salade et sauces maisons GF 45

Le T-bone de Savigny (30 min) GF 59
Pour 2 personnes, rassie sur os, servi avec ses p.p.
accompagnements de saison
Sauce: Bordelaise ou Morilles (+7)

KIDS menu + Boule de glace
barbapapa 15

- Polpette sauce tomates, frites et légumes GF
- Filets de perches croustillants (Loë), légumes
et frites
- Nuggets de poulet, frites et légumes



L'APÉRO

- 17 ACCRAS DE MORUE 15
de La Tour (5 pièces) GF
- 8 PERCHES DE LOË croustillantes 29
19 et tartare (200gr)
- 15 VIANDE SECHEE (200gr) GF 24
- PLANCHETTE CHARCUTERIES 32
- 18 (160gr)
- 27 SAUCISSON DU MOMENT 12
VIEUX GRUYÈRE (100gr) V 12

14

24



PLATS

Filets de perches meunière, sauce tartare, 39
frites allumettes-légumes de saison GF

Tartare de boeuf, frites allumettes et toasts 34

Fondue moitié-moitié V 26

Entrecôte de boeuf suisse rassie sur os, 39
frites allumettes et légumes de saison GF

Sauce: Morilles ou Bordelaise(+7)

Filet de boeuf suisse, frites allumettes 49
et légumes de saison GF

Sauce: Morilles ou Bordelaise (+7)

Gnocchi aux asperges, pesto à l'ail des ours, 27
burratina

Salade dent-de-lion, lardons, oeuf dur et
croutons dorés

entrée 17

plat 26

Pavé d'omble chevalier, sauce verveine et 34
légumes de saison GF