



Hôtel-Restaurant de la Gare

2037 Montmollin / Tél. +41 (0) 32 731 11 96 / www.hotelgare-montmollin.ch



LES ENTRÉES

Potage maison	5.-	
Salade verte	5.-	
Salade mêlée	7.-	
Bruschetta à la tomate	13.-	
Cocktail de crevettes Calypso	17.-	
Assiette froide	19.-	
Feuilleté aux bolets	16.-	
Feuilleté aux morilles	19.-	
Escargots de Bourgogne		
6 pièces	10.- / 12 pièces	18.-



LES POISSONS

Filets de palée, sauce neuchâteloise	28.-
Filets de truite saumonée meunière	30.-
Filets de sole tropicale meunière et aux amandes	31.-
Filets de perche meunière, sur assiette	31.-
Poulpe grillé	31.-
Friture de crevettes et calamars	32.-
Filet de saumon au vin blanc	33.-
Crevettes géantes flambées	35.-

Ces poissons sont accompagnés de pommes nature, frites ou riz. Par ailleurs, vous avez aussi le choix entre une salade en entrée ou des légumes de saison.



LES ARDOISES

Boeuf	
Steak	29.-
Entrecôte	38.-
Tournedos	41.-
Double entrecôte	50.-

Cheval

Steak	29.-
Entrecôte	36.-
Filet	39.-

Spécialités

Volaille	29.-
Trilogie	38.-
Agneau	40.-

Les viandes sur ardoise sont accompagnées d'une salade en entrée, frites et sauces.



LES SPÉCIALITÉS

Tartare de boeuf (240 g.), servi avec toasts et petits beurres	34.-
Cuisses de grenouilles à la Provençale (500 g.)	33.-



LES VIANDES

Boeuf	
Steak	24.-
Entrecôte	32.-
Côte	33.-
Tournedos	39.-

Cheval

Steak	24.-
Entrecôte	30.-

Les sauces

Café de Paris ou Beurre à l'Ail	3.50.-
Poivre vert, Beurre Maison ou Bolets	5.50.-
Morilles	8.00.-

Porc

Escalope panée	20.-
Filet mignon, sauce aux bolets	32.-
Filet mignon, sauce aux morilles	35.-

Ces viandes sont accompagnées de pommes frites, pâtes ou riz. Par ailleurs, vous avez aussi le choix entre une salade en entrée ou des légumes de saison.



LES PÂTES

Tortellini crème et jambon	17.-
Spaghetti carbonara	17.-
Spaghetti bolognaise	19.-
Lasagnes	21.-



LES FONDUES

Fondue au fromage (200 g., servie uniquement en brasserie)	23.-
Fondue chinoise, viande coupée au couteau (boeuf ou cheval; 300 g.)	36.-
- Supplément 100 g. viande	7.-
Fondue vigneronne (viandes de boeuf, cheval et dinde coupées au couteau; 300 g.)	36.-
- Supplément 100 g. viande	7.-
Fondue bourguignonne (boeuf et/ou cheval; 300 g.)	37.-
- Supplément 100 g. viande	7.-
Fondue safari (wapiti coupé en très fines tranches; 300 g.)	34.-
- Supplément 100 g. viande	7.-

Les fondues sont servies à partir de deux personnes.



SUR COMMANDE

Paëlla à la valencienne (à partir de quatre pers.)	35.- (par pers.)
Propositions de menus de fêtes & banquets (à partir de 10 pers.)	sur demande

ALLERGIES

Les personnes souffrantes d'allergies ou d'intolérances alimentaires sont priées d'en informer notre personnel qui se tient volontiers à votre disposition pour vous renseigner.

PROVENANCES

Viandes: Volaille (Suisse - France) / Veau (Suisse) / Porc (Suisse) / Boeuf (Brésil, Paraguay) / Cheval (Argentine) / Agneau (N. Zélande, Australie) / Wapiti (Canada) / Bison (USA)
Poissons: Palée (Suisse) / Truite (Suisse) / Perche (Russie) / Saumon (Norvège) / Crevettes (Vietnam) / Sole tropicale (Sénégal) / Cuisses de grenouilles (Indonésie) / Légumes frais (Suisse) / Oeufs (Hollande)

