

METS



LES APÉROS *à partager*

L'Apéri'Taff'

Assortiment gourmand de produits du terroir
// 18.- pour 2 personnes // 32.- pour 3 et +

Tartare de boeuf Epis Taff' // 29.- (220gr.)
et pain toasté // pour 2 personnes et +

Hummus maison & crostini // 12.-

Olives // 6.-

LES VIANDES

Cordon bleu maison // 39.-
escalope de porc, jambon, Tête-de-Moine
frites gourmandes et légumes du moment

Entrecôte de chez nous // 40.- (200gr) // 54.- (300gr)

entrecôte de bœuf servie sur poêle avec
beurre maison / frites gourmandes ou
légumes du moment

Coup de coeur

Côte de bœuf pour 2 pers. // 56.- pp
sauce chimichurri / frites gourmandes et
légumes du moment

Pas ENVIE de viande ?

Risotto régional (oui oui!) // 25.-
Cuisiné selon l'inspiration du marché

Gnocchis du Chef // 26.-
à la patate douce, vegan, glutenfree et
savoureux !

Tartares et burgers également
disponibles sans gluten

LES ENTRÉES

Salade verte & crudités // 7.-

Salade de chèvre chaud // 14.- // 24.-
gratiné avec du miel et des herbes

Escargots du Mont d'Or // 12.- (6 pcs) // 22.- (12 pcs)
avec beurre persillé

Os à moëlle // 14.-

Tartare de bœuf Epis Taff' // 15.- (90gr)
avec pain toasté

Tartare de féra du lac fumée à froid // 18.- (90gr)
avec pain toasté

Carpaccio de truite saumonée bio // 23.-
du Jura

Les Tartares

Tartare de bœuf Epis Taff'
// 34.- (180gr) // 42.- (250gr)

Tartare de féra du lac fumée à froid *selon arrivage*
// 38.- (180gr)

Les tartares sont servis avec du pain toasté.
Garniture à choix: frites gourmandes ou légumes du moment.

LES BURGERS

Psst, tous les burgers sont servis avec frites ou légumes du moment, à
toi de choisir :-)

Ici c'est Bienne! // 30.-
Poulet croustillant, coleslaw, sauce safrané, tomates,
rebibes de la région et roquette

Tarta'Clette // 26.-
tartare de boeuf, fromage à raclette fondu, oignons

Escaburger // 21.-
sauce à rôtir de porc, tomate, roquette, sauce estragon

Veggie Burger // 21.-
steak maison légumineuses & épices, tomate, roquette, sauce estragon