

METS



LES APÉROS *à partager*

L'Apéri'Taff'

Assortiment froid de produits du terroir servis avec une baguette à l'ail

// 18.- pour 2 personnes // 32.- pour 3 et +

LES VIANDES

Cordon bleu maison // 42.-
escalope de porc avec panure sans gluten,
jambon, Gruyère & Vacherin / frites

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.
au poids // 14.- les 100gr. sauce chimichurri
/ frites gourmandes et légumes du moment


DESSERTS *fait maison!*

Mousse au Toblerone // 8.- 

Cheesecake sans cuisson // 10.-
au caramel beurre salé, éclats de praliné
maison amandes-noix-noisettes

Sorbet Ticinese // 12.- 
sorbet citron arrosé de Gin Bisbino

Café Gourmand // 14.-
avec trio de mignardises sucrées

Glaces artisanales // 4.- boule 
sorbets: chocolat, fraise-basilic, citron-pas-
sion // glaces: caramel salé, pistaches-
amandes, cappuccino

LES ENTRÉES

Salade verte & crudités // 8.-

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

Os à moëlle // 14.-
avec un beurre aux échalottes et aux herbes

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

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

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

Tarta'Clette // 26.-
tartare de boeuf, fromage à raclette fondu, oignons / servi avec frites
ou légumes

L'Epis Truffe // 36.- 
viande hachée de veau, fondue de poireaux, sauce maison à la raisinée
et bien sûr: truffe fraîche râpée

Veggie Burger // 21.- 
steak maison légumineuses & épices, tomate, roquette, sauce estra-
gon / servi avec frites ou légumes

// Tartares et burgers dispos sans gluten: + 2.-

SUGGESTION DU CHEF

Tagliolini à la truffe // 30.- 