METS

Business LUNCH 22 CHF

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 +

Malakoff maison // 14.- pour 3 pièces

LES VIANDES

Cordon bleu maison // 42.-
escalope de porc, jambon, Gruyère, Vacherin, frites gourmandes et légumes du moment

Spécialités de la maison

Entrecôte de chez nous
// 42.- (200gr) // 54.- (300gr)

entrecôte de bœuf servie sur poêle avec beurre maison

Côte de bœuf pour 2 personnes
au poids // 14.- les 100gr sauce chimichurri

T-Bone Steak pour 2 personnes
au poids // 18.- les 100gr sauce chimichurri

Garniture à choix pour ces plats :
Frites gourmandes / Légumes du moment / Potimarron rôti / Pommes de terre Grenailles

Le Tartare de bœuf Epis Taff'

// 36.- (180gr) // 48.- (250gr) // 62.- (400gr)

Le tartare est servi avec du pain toasté. Garniture à choix: frites gourmandes ou légumes du moment

LES ENTRÉES

Salade verte & crudités // 8.-

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

Crème de courge // 8.-
huile de pépins et graines de courge

Feuilleté aux champigons // 14.-
aux champigons frais

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

Plats végétariens

Gnocchi avec sauce maison à choix
à la courge et champignons sautés // 28.-
crème à la truffe avec truffe fraîche du Piemont // 34.-

LES BURGERS

Psst, tous les burgers sont servis avec frites ou légumes du moment

Epis Curien // 38.-
steak haché de bœuf, foie gras poêlé, épinards sautés et sauce au paprika

Epis Crousty // 30.-
poulet croustillant avec panure sans gluten, coleslaw asiatique, mayo à la sriracha... une explosion de saveurs !

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

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

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

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

DESSERTS *fait maison !*

Mousse au Toblerone // 8.-

Tarte Tatin aux poires // 12.-
chantilly vanille

Fondant au chocolat // 14.-
Glace maison noix & miel (et 15 petites minutes de patience)

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

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

Sirop... offert
par le patron !

KIDS MENU ;-)

SALADE VERTE et colorée *pour être en forme toute la journée* // 5.-

KIDS MENU : Poulet pané sans gluten, frites, légumes // 12.-

TARTARE DE BŒUF *pour avoir même plus de muscles que papa* // 15.-

FRITES croustillantes *pour se régaler* // 5.-

PÂTES natures ou à la sauce tomates // 8.-

MOUSSE au Toblerone... *pour grand gourmand* // 4.-



GLACE LOULOU au chocolat // 6.-