

LE TUBE À FONDUES - MENU

ENTRÉES

Velouté de panais		Fr. 12.-
Avec une tartine de boudin noir		Fr. 16.-
Huîtres Fines de Claire No 2	3 pces	Fr. 14.-
	6 pces	Fr. 26.-
Une huître de pleine mer ramenée en claire pendant 1 mois pour l'adoucir. Tendre et gustative, cette huître de Marennes reste une excellente entrée en matière. A déguster avec une tartine de beurre... salé... évidemment !		
Le saumon fumé	60 grms	Fr. 19.-
Du fumoir de Chailly	100 grms	Fr. 23.-
Planchette de nos monts		Fr. 29.-
Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard sec, fromages de la région		

LES FONDUES

Fondue Magnificient's au chasselas	Par portion :	Fr. 25.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de cœur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. Portion par personne 200 grammes		
Fondue Magnificient's au Champagne	Par portion :	Fr. 33.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne. Portion par personne 200 grammes		
La fondue Modzetta	Par personne :	Fr. 46.-
Préparée à base de filet de bœuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette De nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée des sauces maison et des pommes frites maison.		

LES DESSERTS

Double crème de la Gruyère	Fr. 12
Meringue et vermicelles au kirsch	
Notre Brioche façon Pain perdu	Fr. 12
Glace pacossée au Pain d'épices, sauce chocolat chaud	
La fondue au chocolat en tasse, servie avec des fruits frais	Fr. 14.-