

MENUS PRINTEMPS-ETE 2018

Uniquement le midi et sur réservation (service à table)

Pain et service inclus

Menu « Piste »

Entrée

Ou

Dessert

* * *

Plat du jour à choix

CHF 28.-

Menu « BMX »

Entrée

* * *

Plat du jour à choix

* * *

Dessert

CHF 35.-

LE VÉLODROME

CAFÉ - RESTAURANT

Le restaurant vous propose sa sélection de menus pour un service à table
dès **10 personnes à midi** et dès **20 personnes le soir**, sur réservation uniquement.

Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à **120 personnes**.

Menu « Dents-du-Midi »

Mesclun de jeunes pousses façon mûlée

* * *

Suprême de poulet suisse
Purée de pomme de terre et ciboulette
Légumes d'été

* * *

Dessert Opéra

CHF 38.-

Menu « Dents de Morcles »

Mousse d'asperges vertes & parmesan
Crevettes marinées et rôties
Mesclun de jeunes pousses & têtes d'asperges

* * *

Poitrine de veau braisée à basse température, jus infusé à la sauge
Embeurrée de mini légumes
Polenta croustillante au parmesan

* * *

Entremet truffé au chocolat

CHF 45.-

Menu « Dent d'Oche »

Burratina en toute simplicité
Roquette fine, copeaux de jambon de parme et pesto de tomate

* * *

Cabillaud nacré, crème de coco citron vert et basilic thaï
Pak Choï, rouleau de nouilles asiatiques et sésame noir

* * *

Mousse framboise & cœur coulant en coque de chocolat

CHF 55.-

Menu « Dent Blanche »

Foie gras de canard
Chutney de kumquat, crème de balsamique et brioche

* * *

Filet de bœuf suisse et jus corsé
Millefeuille de pommes de terre
Mini légumes glacés

* * *

Pavlova revisité, chantilly fromagère & crème de caramel à la fleur de sel

CHF 80.-

Pour votre évènement, notre Chef de cuisine est à votre disposition pour la création
de menus spécifiques à vos besoins.

**Tous les prix figurant dans cette liste sont susceptibles de changer sans préavis ou en fonction
de la date de votre venue. Ce document ne constitue donc pas une offre.**

Provenance des viandes et poissons :

Volaille : CH/EU - Bœuf : CH/EU - Veau : CH/EU - Agneau : CH/NZ - Cochon/Porc : CH/EU -
Crevette : VN/ATL NE - Crustacé : IND/ATL NE - Poisson : CH/EU

Cartes des desserts

Entremet royal feuillantine à l'Ovomaltine

* * *

Cheesecake citron déstructuré en verrine

* * *

Tartelette aux pommes, glace vanille et huile de graines de courge,
Tuile craquante aux amandes

* * *

Baba au rhum Negrita
Mousseline gingembre citron vert et chantilly citronnelle

CHF 09.-

(Ces desserts peuvent être choisis dans les menus de CHF 38.- à CHF 55.-)

Pavlova onctueux,
Coulis aux fruits de la passion, framboise et citron vert

CHF 12.-

Conditions générales de vente

- Le restaurant est ouvert le soir sur réservation, uniquement à partir de 20 personnes minimum.
- Les heures de service après minuit sont facturées à CHF 35.- de l'heure par membre de personnel.
- Tous nos prix s'entendent TVA et service inclus.
- Mode de paiement : au comptant, par carte bancaire (Mastercard, Visa, EC Maestro, American Express, Postfinance) ou par facturation.