



L'UNIQUE
RESTAURANT



L'Unique devise de notre établissement, la recherche constante de la qualité!



Bienvenue à notre chère clientèle dans ce restaurant Unique.

Notre volonté est de contenter chacun par une cuisine soignée dans le respect des produits et par une qualité de service constante.

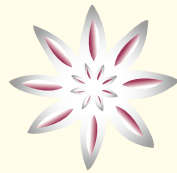
Lors de grandes affluences, n'hésitez pas, au moment de votre commande, à nous dire si vos obligations vous empêchent de prendre le temps de profiter de cet endroit idyllique.

À ce moment-là, le personnel de service se fera un plaisir de vous guider vers des plats plus vite prêts et tout aussi délicieux qui répondront certainement à vos attentes.

À toutes et à tous, nous vous souhaitons un agréable moment !

Les entrées

Salade de notre buffet	Fr. 9.00
Os à moelle gratiné à la moutarde de Meaux	Fr. 17.00
Terrine de volaille au foie gras, kumquats confits	Fr. 24.00
Ravioles Maison aux délices des sous-bois	Fr. 23.00
Soupe de poissons de roche, émulsion de safran, rouille et pain toasté	Fr. 21.00
Saladine fraîcheur de poulpe grillé	Fr. 21.00



Les « Préparés devant vous »

Dorade royale grillée aux citrons confits	Fr. 42.00
Châteaubriand, sauce béarnaise (au minimum 2 personnes)	Fr. 49.00 par pers.

Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour et à choix:
pommes frites Maison • riz • gratin gruyérien.

Provenances de nos viandes

Bœuf: Suisse, Irlande • Canard: France • Volaille: Suisse • Porc: Suisse

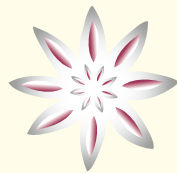
Origine des poissons: *Suisse, Norvège, Italie*

Origine des crustacés et fruits de mer: *France, Asie*



Les viandes

Tournedos de filet de bœuf lardé et son escalope de foie gras poêlée, sauce marchand de vin	Fr. 47.00
Entrecôte de bœuf, beurre Café de Paris	Fr. 41.00
Souris d'agneau en cuisson lente à « l'Ancienne »	Fr. 39.00
Magret de canard grillé, sauce au porto réduit	Fr. 39.00
Déclinaison de volaille en 2 façons (ballotine pochée, cuisse confite)	Fr. 34.00



Les poissons

Darne de saumon rôtie au « Noilly Prat »	Fr. 32.00
Filets de truite cuits à l'unilatéral et ses amandes effilées	Fr. 32.00
Marmite du pêcheur (au minimum 2 personnes) (Poissons et fruits de mer du moment)	Fr. 34.00 par pers.

Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour et à choix:
pommes frites Maison • riz • gratin gruyérien.

Provenances de nos viandes

Bœuf: Suisse, Irlande • Canard: France • Volaille: Suisse • Porc: Suisse

Origine des poissons: Suisse, Norvège, Italie

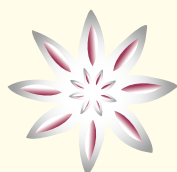
Origine des crustacés et fruits de mer: France, Asie



L'Unique Tartare bœuf ou saumon fumé

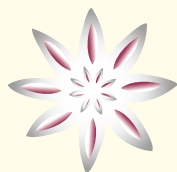
Accompagné de toasts, beurre et frites Maison	120 g	Fr. 29.00
	180 g	Fr. 36.00

Préparé avec soin sous vos yeux, pour vous convenir au mieux!



Les incontournables de «chez nous»

Fondue moitié-moitié	Fr. 23.00
Croûte aux fromages classique	Fr. 19.00
Assiette campagnarde (viande séchée, jambon de la Borne, jambon cru et gruyère)	Fr. 24.00



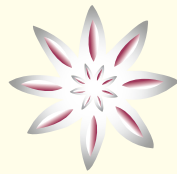
Les mets végétariens

Timbale de quinoa façon jardinière et son œuf au plat	Fr. 25.00
Méli-mélo du maraîcher	Fr. 24.00



Les desserts

Moelleux au chocolat « Cœur fondant », glace vanille (15 minutes)	Fr. 13.50
Biscuit roulé à la mousse d'orange confite parfumé au Cointreau	Fr. 12.00
L'Unique tartelette au citron	Fr. 9.00



Les p'tits castors

Tagliatelles fraîches à la Bolognaise	Fr. 12.00
Nuggets de poulet Maison, frites et légumes	Fr. 12.00
Entrecôte de bœuf (100 g), frites Maison et légumes	Fr. 15.00

Pour vos petits gourmets, demandez notre poisson du moment!

Chers clients

Si vous souffrez d'une ou de plusieurs allergies alimentaires informez notre personnel qui tiendra compte de vos renseignements et se fera un plaisir de vous aider, si nécessaire, dans le choix de vos plats.

Merci.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit!

