

RESTAURANT DUO BAR

Entrées

Salade verte	7.-
Salade de crudités	9.-
Salade Caprese	12.-
Carpaccio de bœuf	14.-

Plats froids

Salade Chopska (feta)	16.-
Salade Caprese	19.-
Salade Paysanne, lard, gruyère et croûtons	21.-
Salade de chèvre chaud, lard, miel, noix	
Bruschetta à l'Italienne et burrata	19.-
Roast-beef, frites maison, sauce tartare et salade	28.-
Carpaccio de bœuf, frites maison et toast	27.-

Nos tartares de bœuf

Traditionnel
31.-

A la truffe noire
36.-

Pili-pili (piment)
31.-

Servies avec frites maison et jardinière de légumes

Viandes sur ardoise

Servies avec frites maison, légumes du jour, trio de sauces

Entrecôte de bœuf	200gr.	38.-
	300gr.	46.-
	400gr.	54.-
Filet de cheval	200gr.	36.-
	300gr.	44.-
	400gr.	52.-

Viandes sur assiettes

Servies avec frites maison et jardinière de légumes

Entrecôte de bœuf	200gr.	30.-
	300gr.	38.-
	400gr.	46.-
Filet de cheval	200gr.	29.-
	300gr.	37.-
	400gr.	45.-
Sauces au choix,	Café de Paris	6.-
	Morilles et bolets	8.-
	Poivre vert	7.-

Poissons

Filets de perche belle meunière, frites, légumes et sauce tartare 28.-

Plats de brasserie

Croûte au fromage
19.-

Croûte Royale (jambon et œuf)
22.-

Croûte «Morilles et Bolets»
23.-

Fondue «Moitié-Moitié»
22.-

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille	9.-
Tiramisu	8.-
Panna cotta, saveur du moment	8.-
Mousse au chocolat	7.-
Tarte maison du chef	7.-

L'équipe du Duo vous souhaite une bonne dégustation

Provenance des viandes : Boeuf, Suisse / Cheval, Argentine / Poulet, Suisse / Porc, Suisse
Provenance des poissons : Perches surg. Estonie / Saumon, Norvège