

La carte D'été des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants**
vinaigrette Philosophes * 11 CHF
- ▼ **Poêlée de calamaretti en persillade** 22/35 CHF
- ▼ **Tarte fine tomate et mozzarella**
billes de balsamique et pistou 18 CHF
- ▼ **Saumon fumé à la sciure de café**
blinis à la farine de châtaigne, crème acidulée 24 CHF
- ▼ **Tataki de bœuf à l'asiatique**
salade wakamé aux légumes croquants 26/38 CHF
- ▼ **Salade Italienne au jambon cru et copeaux de Parmesan** 23 CHF
courgettes grillées, olives noires et vinaigrette balsamique pistou

* à base de noix

Nos viandes

- ▼ **Entrecôte de bœuf grillée, 300 g environ** 45 CHF
de la boucherie du Molard, beurre de moelle, frites et légumes
- ▼ **Entrecôte de bœuf grillée 200 g environ** 36 CHF
De la boucherie du Molard, beurre de moelle, frites et légumes
- ▼ **Poitrine de cochon confite au miel, épices et vinaigre balsamique** 34 CHF
mousseline de pommes de terre et légumes glacés
- ▼ **Saltimbocca de veau farci à la sauge** 36 CHF
lard sec et champignons, pâtes fraîches aux morilles

La broche

- ▼ **Demi-poulet suisse rôti à la broche** (oui oui, la vraie broche 😊) 28 CHF
Frites, haricots verts et 3 sauces maison (samourai, barbecue et jus de rôti)

Les poissons

- ▾ Pavé de thon grillé aux épices et graines de sésame au yuzu
mousseline de pommes de terre 35 CHF
- ▾ Daurade grillée, entre 500 et 600g.
sauce vierge, purée de pommes de terre et poêlée de légumes 40 CHF
- ▾ Loup grillé, entre 500 et 600g.
sauce vierge, purée de pommes de terre et poêlée de légumes 40 CHF
- ▾ Poêlée de gambas en persillade, riz vénéré 36 CHF
émulsion de homard au piment fumé

Les tartares : préparés par nos soins

- ▾ Tartare de Boeuf « les Philosophes » -180 gr. 38 CHF
- ▾ Tartare de Thon à l'asiatique - 150 gr. 38 CHF
- ▾ Tartare de Bar à l'huile d'amande douce et au piment d'Espelette -150 gr. 38 CHF

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade *, des toasts et du beurre*

** à base de noix*

Plat végétarien

- ▾ Risotto aux légumes et pistou, mascarpone et parmesan 28 CHF
(possibilité vegan sans mascarpone ni parmesan)

Notre plat du jour (sur l'ardoise) servi au déjeuner

- ▾ Le plat du jour 20 CHF
- Entrée du jour (seule) 9 CHF
- Entrée & plat ou Plat & dessert 25 CHF
- Entrée, plat et dessert 30 CHF
- Dessert (seul) 8 CHF

Les douceurs

- ▾ **Tarte fines aux figues**
réduction de moût de raisin, glace au yaourt acidulé 13 CHF
- ▾ **Moelleux aux 2 chocolats**
glace vanille 12 CHF
- ▾ **Soupe de pêche au romarin**
sorbet citron vert, douceur à l'amande 10 CHF
- ▾ **Café ou thé gourmand** et ses gourmandises 11 CHF
- ▾ **Crêpes façon Suzette** 13 CHF

Les glaces et sorbets artisanaux

- ▾ **Glaces** 5CHF/boule
vanille - chocolat - caramel beurre salé - double crème et meringue - yaourt
- ▾ **Sans lactose** : vanille - chocolat
- ▾ **Sorbets** : abricot du Valais - citron vert - fraise - orange sanguine - pêche de vigne

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+2 CHF la boule)

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre bête de table
TVA 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Océan indien*

