

# MENU DE SAISON

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU SEL DE GUÉRANDE ET  
CHUTNEY DE POIRES

OU

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, SALADINE D'ALGUES WAKAMÉ  
ET BLINIS FONDANT



SAINT-JACQUES SNACKÉES SUR SON LIT DE POIREAUX,  
ÉMULSION OCÉANE, PERLE DE TRUFFE NOIRE ET RIZ VÉNÉRÉ

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE DE PERLY, CRÈME DE MORILLES ET  
CHAMPIGNONS, RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES DE SAISON



SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER

OU

BÛCHE DE NOËL À LA MANGUE ET CITRON VERT

59.-



LA BOURSE  
*Brasserie*

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

# ENTRÉES

	Entrée	Plat
Salade verte	6.-	
Salade croquante de La Bourse	8.50	
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50	35.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-	
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-	
Velouté de butternuts aux châtaignes, huile à la truffe blanche	14.-	
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	13.-	
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	24.-	
Saumon fumé d'Ecosse, saladine d'algues Wakamé et blinis fondant	19.-	
Œuf meurette aux lardons et chips de pain	15.-	

# CÔTÉ MER

	Assiette	Plat
Filet de poisson selon arrivage à la plancha, sauce vierge	38.-	
Filets de perche du Lac au beurre meunière, frites fraîches et salade*	44.-	
Filets de perche d'autres lacs au beurre meunière, frites fraîches et salade	30.-	
Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati	40.-	
Crevettes sauvages au jus de crustacés, risotto crémeux	39.-	
St-Jacques sur lit de poireaux, émulsion océane, perle de truffe, riz vénéré	38.-	
Moules de Bouchot "Marinière"	19.-	27.-
Moules de Bouchot "Poulette"		29.-
		La pièce
Huîtres Marennes d'Oléron N°3		3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2		4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3		5.-

\*Selon arrivage



**LA BOURSE**  
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# ENTRÉES

Salade croquante de La Bourse	8.50
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50
Saumon fumé d'Ecosse, saladiné d'algues Wakamé et blinis fondant	19.-
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	21.-
Velouté de butternuts aux châtaignes, huile à la truffe blanche	14.-

La pièce

Huîtres Marennes d'Oléron N°3	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3	5.-

# CÔTÉ TERRE ET MER

Tartare de bœuf, assaisonné à la minute	160g	33.-	200g	42.-
Bacon Cheese Burger				27.-
L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison	160g	34.-	220g	42.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Filets de perche d'autres lacs au beurre meunière, frites fraîches et salade				30.-
Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati				40.-



LA BOURSE  
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# CÔTE TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre La Bourse	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				35.-
Tête et langue de veau traditionnel, sauce gribiche				35.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Rognons de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				36.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A.) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Joues de cochon confites au Gamaret et tagliatelles				34.-
Choucroute (aux 5 viandes)				38.-
Suprême de volaille de Perly, crème de morilles et champignons, riz vénéré, légumes de saisons				36.-

## NOS BURGERS

Hamburger classique	25.-
Bacon cheese Burger	27.-

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Fagotini aux cèpes	26.-
Risotto crémeux aux petits légumes	28.-

## CÔTÉ JUNIOR (jusqu'à 10 ans)

Hamburger classique et frites fraîches

ou

Filet de perche et frites fraîches



Boule de glace au choix

ou

Mousse au chocolat

17.-



LA BOURSE  
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# DESSERTS

	1/2 portion	1 portion
L'assiette de fromages		10.-
Meringue et double crème de Gruyère	9.-	12.50
Crêpes "Suzette"		15.-
Tarte Mont Blanc		13.-
Profiteroles au chocolat		12.-
Café gourmand		10.-
Baba au Rhum		13.50
Mousse au chocolat noir		8.-
Soufflé Glacé au Grand Marnier		13.-
Crème Brûlée		9.-
Moelleux au chocolat et crème anglaise		13.50
Île flottante		9.-

# GLACES

1 boule 4.-    2 boules 7.-    3 boules 11.-    Chantilly 2.-

		1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark			12.-
Café glacé			11.-
Coupe d'automne	(Glace marron, crème de marron, chantilly)		13.-
Coupe Limoncello	(Sorbet citron, limoncello)	8.-	13.50
L'Irlandais	(Glace café, Bailey's)	8.-	13.50
L'Abricotine	(Sorbet abricot, Abricotine)	8.-	13.50
Le Colonel	(Sorbet vitron, Vodka)	8.-	13.50
Le Normand	(Sorbet pomme, Calvados)	8.-	13.50
Le Valaisan	(Sorbet poire, Williamine)	8.-	13.50

Parfums : café, vanille, rhum, raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé

Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, manque, citron, framboise, fruit de la passion

