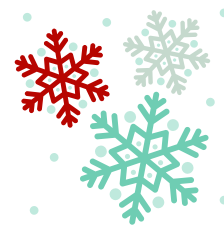




MENU DE SAISON



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD CHUTNEY DE POIRES TOASTS GRILLÉS

OU

DUO DE SAUMON FUMÉ ET GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE, CRÈME ACIDULÉE



SUPRÊME DE POULET JAUNE, JUS TRUFFE NOIRE, GRATIN DE CARDONS DE

M. PIERRE GALLAY

OU

FILET DE LOUP GRILLÉ SAUCE CHUMICHURRI, TAGLIERINI NERI ET LÉGUMES DE SAISON



SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

OU

TARTE CITRON, SORBET FRAISE



55.-CHF



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

ENTRÉES

Escargot 6 pièces beurre Maitre d'Hôtel, ail et persil.	14.-
Escargot 12 pièces beurre Maitre d'Hôtel, ail et persil.	25.-
Soupe de potimarron, éclat de marrons, essence d'huile de truffe blanche	15.-
Oeuf parfait en meurette, garniture grand-mère et croûtons	15.-
Soupe Thaï aux ravioles chinoises au poulet	18.-
Os à moelle au sel de Guérande et toasts grillés	16.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	17.-
Terrine de foie gras de canard chutney de poires, toasts grillés	25.-
Terrine de campagne aux ris de veau et morilles, poireaux vinaigrette	17.-
Duo de saumon fumé et Gravlax mariné à la betterave, crème acidulée	20.-

CÔTÉ MER

Huîtres fines de Claire N°3. pain au lin et beurre salé	4.-/pce
Moules marinières au vin blanc, frites fraîches	28.-
Filets de perche au beurre citronné, frites fraîches et salade	35.-
Cabillaud rôti, pommes de terre écrasées, épinard au beurre, jus au chorizo	35.-
Filet de loup grillé sauce chimichurri, taglierini Neri et légumes de saison	32.-
Choucroute de la mer, hollandaise safranée (loup, rouget, St-Jacques, crevettes et moules)	42.-

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf, assaisonné à la minute (160g), frites, salade et toasts grillés	35.-
Bacon Cheese Burger (steak 170gr, bacon, fromage à raclette) frites et salade	27.-
L'entrecôte de La Bourse (220g) et sa sauce maison, frites et légumes de saison	43.-
Suprême de poulet jaune, jus truffe noire, gratin de cardons de M. Pierre Gallay	38.-
Choucroute traditionnelle au vin blanc (lard fumé et salé, saucisse fumée, jarret de porc et saucisse de Vienne)	38.-
Souris d'agneau aux saveurs d'Orient, couscous de légumes	38.-
Rognons de veau sauce morilles, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	37.-
Tête de veau et langue sauce gribiche	32.-
Fondue Moitié-moitié (Vacherin et Gruyère) ou aux Bolets	26.-
Assiette de viande séchée	demi plat 17.- 28.-

VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux aux bolets et légumes, salade de roquette	28.-
---	------

CÔTÉ JUNIOR (jusqu'à 10 ans)

Nuggets de poulet, frites et légumes ou Filets de perche et frites et légumes	17.-
Boule de glace au choix ou Mousse au chocolat	

DESSERT

Assiette de fromage	10.-
Mousse au chocolat	9.-
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	10.-
Café gourmand	10.-
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier	15.-
Baba au Rhum de Cuba et glace aux marrons	14.-
Soufflé glacé au Grand Marnier	13.-
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	12.-
Meringue double crème de Gruyère et myrtille	12.-
Tarte citron meringuée, sorbet fraise	12.-

GLACES

1/2 portion 1 portion

Coupe Danemark	(Glace vanille sauce chocolat et chantilly)		12.-
Coupe d'Automne	(Glace aux marrons, crème de marron et chantilly)		13.-
Café glacé	(Glace café, espresso et chantilly)		11.-
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 citron, 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, mangue, citron, framboise, fruit de la passion

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



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

DESSERT

Cheese plate	10.-
Chocolate mousse	9.-
Bourbon vanilla crème brûlée	10.-
Gourmet coffee	10.-
Crêpe Suzette flambéed with Grand Marnier	15.-
Cuban rum baba and chestnut ice cream	14.-
Grand Marnier iced soufflé	13.-
Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate	12.-
Double cream of Gruyère and blueberry meringue	12.-
Lemon meringue pie, strawberry sorbet	12.-

ICE CREAM

1/2 portion 1 portion

Denmark Cup	(Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)	12.-	
Autumn Cup	(Chestnut ice cream, chestnut cream and whipped cream)	13.-	
Iced coffee	(Coffee, espresso and whipped cream)	11.-	
Limoncello Cup	(Lemon sorbet, limoncello)	8.-	13.50.-
Irish	(Coffee ice cream, Bailey's)	8.-	13.50.-
Apricotine	(Apricot sorbet, Apricotine)	8.-	13.50.-
The colonel	(Lemon sorbet, Vodka)	8.-	13.50.-
Norman	(Apple sorbet, Calvados)	8.-	13.50.-
Valaisan	(Pear sorbet, Williamine)	8.-	13.50.-

Flavors: coffee, vanilla, rum, grape, pistachio, dark chocolate, salted butter caramel

Sorbets: strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit

1 scoop 4.- 2 scoops 7.- 3 scoops 11.- Chantilly 2.-



LA BOURSE

Brasserie

All our prices are expressed in Swiss Franc including VAT

VINS SUISSES

Vins Blancs

			1dl	75cl
Chasselas	Domaine des Abeilles d'or <i>R. & L. Desbaillets</i>	2019		30.-
Chasselas	Cave de Sezenove <i>B. Bosseau</i>	2019	3.50.-	
Pinot Gris	Domaine du Centaure <i>C. Ramu</i>	2019	6.-	40.-
Aligoté	Domaine des Curiades <i>P. Dupraz</i>	2020	6.-	38.-
Chardonnay	Cave de Sezenove <i>B. Bosseau</i>	2019	7.-	46.-
Sauvignon	Domaine des Curiades <i>P. Dupraz</i>	2019	8.-	49.-
Muscat Sec	Domaine du Clos des Pins <i>M. Ramu</i>	2019	8.-	49.-
Vioqnier	Domaine du Paradis <i>R. Burqdofer</i>	2019	8.-	51.-
Petite Arvine	Cave des Amandiers <i>A. Deletraz</i>	2019		67.-
Sauvignon	Domaine des 3 Etoiles <i>Fisher & Tuor</i>	2019	8.-	49.-
Pinot Blanc	Domaine deu Clos des pins <i>M. Ramu</i>	2019	6.-	40.-

Vins Rouges

			1dl	50cl	75cl	150 cl
Gamay	Cave de Genève	2019	4.50.-			
Gamay	Domaine du Clos des Pins <i>M. Ramu</i>	2019			30.-	
Noir Divin	Domaine du Paradis <i>R. Burqdofer</i>	2018	8.50.-		55.-	
Pinot Noir	Cave de Sezenove <i>B. Bosseau</i>	2019	6.00.-		42.-	
Gamaret	Domaine des Curiades <i>P. Dupraz</i>	2019	7.00.-		52.-	
Douce Noire	Domaine des Abeilles d'or <i>R. & L. Desbaillets</i>	2016			63.-	
Pont des Soupirs	Domaine du Paradis <i>R. Burqdofer</i>	2017			67.-	
Syrah	Domaine du Clos des Pins <i>M. Ramu</i>	2019	8.50.-		63.-	
Cab. Sauvignon	Domaine des Faunes <i>F. Mistral</i>	2017			64.-	
Les Trois Ours	Domaine des Curiades <i>P. Dupraz</i>	2016			70.-	
Pierre Noire	Domaine de Sézenove <i>B. Bosseau</i>	2018		40.-	59.-	120.-
Humagne	Desfayes & Crettenand	2019			74.-	
Amprô	Domaine des Trois Etoiles <i>Fisher & Tuor</i>	2017	9.-		70.-	
Merlot	Domaine des Trois Etoiles <i>Fisher & Tuor</i>	2016			70.-	

VINS D'AILLEURS

Vins Rouges Français				1dl	75cl
Sancerre de Vacheron	Loire	Pinot Noir	2017		60.-
La Chapelle de Bébian	Languedoc	Assemblage	2017	7.-	47.-
Domaine de l'Hortus	Languedoc	Assemblage	2018		70.-
La Chappelle de Bacchus	Ventoux	Assemblage	2018	8.-	55.-
Val Joanis Les Griottes	Lubéron	Syrah / Grenache	2018		50.-
Crozes Hermitage Cap Nord	L. Combiér	Syrah	2019		60.-
Côte Rôtie " La Sarrasine "	Côte du Rhône	Syrah	2017		98.-
Domaine du Banneret	Châteauneuf-du-Pape	Assemblage	2017		85.-
Châteauneuf-du-Pape (150cl)	Famille Mousset	Assemblage	2015		110.-
Givry "Champ Lalot"	Famille Faiveley	Pinot Noir	2018		64.-
Vosne-Romanée	Joseph Drouhin	Pinot Noir	2015		99.-
Pommard 1er Cru	Famille Mazilly	Pinot Noir	2018		96.-
Château Ferrande	Grave	Assemblage	2016	9.-	60.-
Château d'Arcins	Haut Médoc	Assemblage	2015		54.-
Amiral de Beychevelle	St-Julien	Assemblage	2016		98.-
Le petit Lion	St Julien	Assemblage	2007		110.-
Goulée Cos d'Estournel	Pauillac	Assemblage	2015	9.-	65.-
Paqode de Cos	Médoc	Assemblage	2015		98.-
Château Taillefer	Pomerol	Assemblage	2016		85.-
Château Lagune	Haut Médoc	Assemblage	2011		150.-
Terrazas de los Andes	Argentine	Malbec	2017	8.-	52.-



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS D'AILLEURS

Vins Blancs Français			1dl	75cl
Cheverny Blanc	Val de Loire	2019		35.-
Sancerre Vacheron	Sancerre	2019	8.-	55.-
Puligny Montrachet	Bourgogne	2017		100.-
Chablis 1er Cru Vaillons	Bourgogne	2019		80.-
Meursault F. Coche	Bourgogne	2018		85.-
Domaines de Mazilly	Bourgogne	2018		50.-
Crozes-Hermitage	L. Combier	2020		50.-
Tariquet	Gascogne	2019	7.-	40.-
Jurançon "Galet d'or"	Sud Ouest	2019	8.-	50.-

Vins Rosés

Rosé de Gamaç	Domaine des Curiades	2019	3.60-	
Œil de Perdrix	Domaine des Abeilles d'or	2019	4.80-	36.-
Rosé de Gamaç	Domaines des trois étoiles	2019		36.-
By Ott	Rosé de Provence	2019	9.-	60.-
Château la Gordonne	Rosé de Provence	2018	8.50-	54.-
Ch. de Puech Haut	Languedoc	2020	7.50-	51.-

Champagnes et Vins Pétillants

		1dl	75cl	150cl
Moët & Chandon Brut		15.-	90.-	190.-
Ruinard Rosé			170.-	
Dom Pérignon 2016			345.-	
Bartholie	Cave de Sézenove	11.-	70.-	
Baccarra Blanc de Blanc	Cave de Genève	8.-	45.-	
Prosecco DOC		8.-	45.-	



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

MINÉRALES

Boissons sans alcool (33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola zéro	
Fusetea citron / pêche	5.-
Ramseier	5.-
Sprite	5.-
Sinalco	5.-
Schweppes Tonic 20cl	5.-
San Pelligrino Bitter	5.-
Sirop (menthe, fraise, pêche, grenadine, citron)	2.-
Feldschlössen sans alcool	5.-

Jus de fruits et Nectars (25cl) B10 ED1

Abricot / Ananas / Pêche / Tomate / Orange / Pamplemousse / Pomme / Fraise / Poire	6.-
--	-----

Eaux Minérales

Arkina Bleu 40	5.-
Arkina Bleu 80cl	7.-
Rhazünser 40cl	5.-
Rhazünser 80cl	7.-
San Pelligrino 50cl	6.-

CAFÉTERIE

Cafés

Café / Espresso / Ristretto	3.70
Décaféiné	3.70
renversé	4.50
Cappuccino	4.50
Double espresso	7.10
Irish Cofee	13.-
Domcafé	13.-
Verre de lait	3.40
Chocolat chaud	4.50

Thés et Infusions

Earl grey	3.70
Camomille	3.70
Menthe	3.70
Thé vert	3.70
Tilleul	3.70
Verveine	3.70
Ceylon	3.70
Cynorrhodon	3.70



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC