



# MENU DE SAISON



**VELOUTÉ D'ASPERGE À LA CRÈME FOUETTÉE, TOAST DE MAGRET FUMÉ**

**OU**

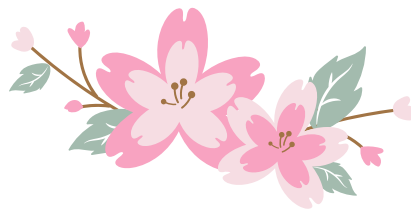
**TARTARE AU 2 SAUMONS FRAIS ET FUMÉ, TARTARE DE TOMATE ET GUACAMOLE**



**SUPRÊME DE POULET JAUNE, JUS AUX MORILLES, LÉGUMES DE SAISON ET ÉCRASÉ DE  
POMMES DE TERRE**

**OU**

**FILET DE DORADE GRILLÉ, PESTO D'AIL D'OURS, TAGLIERINI NERI ET LÉGUMES DE SAISON**



**TARTE CITRON MERINGUÉE, SORBET FRAISE**

**OU**

**PARFAIT GLACÉ AUX FRAISES ET PISTACHE  
ET SON COULIS PISTACHE**



**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.- |
| Velouté d'asperge à la crème fouettée, toast de magret fumé                     | 15.- |
| Oeuf parfait crémeux aux petits pois, jambon séché et tartine de lard Colonnata | 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.- |
| Tartare au 2 saumons frais et fumés, tartare de tomate et quacamole             | 19.- |
| Tataki de thon au sésame noir, crème d'avocat au wasabi, vierge au citron       | 20.- |

## CÔTÉ MER

|   |         |
|---|---------|
| Huîtres fines de Claire N°3. pain au lin et beurre salé   | 4.-/pce |
| Moule marinière au vin blanc, frites  | 28.-    |
| Filets de perche au beurre citronné, frites fraîches et salade  | 35.-    |
| Grosses crevettes au Sate en persillade, wok de légumes et riz pilaf  | 35.-    |
| Filet de dorade grillée, pesto d'ail d'ours, taglierini nero et légumes de saison   | 32.-    |
| Filet de féra snacké croûte à la noisette, sauce hollandaise aux agrumes, légumes de saison et écrasé de pommes de terre. | 33.-    |

## CÔTÉ TERRE

Plat

|  |                     |
|--|---------------------|
| 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 aux morilles, légumes de saison et écrasé de pommes de terre.                       | 38.-                |
| Choucroute traditionnelle au vin blanc (lard fumé et salé, saucisse fumée, jarret de porc et saucisse de Vienne) | 38.-                |
| Escalope de veau viennoise, beurre citronné au câpres, taglierini nero et légumes de saison                      | 45.-                |
| Souris d'agneau aux saveurs d'Orient, couscous de légumes, amandes grillées                                      | 37.-                |
| Foie de veau à la provençale, écrasé de pommes de terre, légumes de saison                                       | 37.-                |
| 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<br>ou<br>Filets de perche et frites et légumes | 17.- |
| Boule de glace au choix<br>ou<br>Mousse au chocolat                                 |      |

## DESSERT

|   |      |
|---|------|
| Assiette de fromage                                       | 10.- |
| Mousse au chocolat au Toblerone blanc                     | 9.-  |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon                         | 10.- |
| Café gourmand   | 10.- |
| Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier                    | 15.- |
| Baba au Rhum de Cuba et sorbet aux fruits de la passion   | 14.- |
| Parfait glacé à la fraise et pistache et son coulis       | 13.- |
| Profiteroles glace vanille et chocolat chaud et chantilly | 12.- |
| Meringue double crème de Gruyère et myrtille              | 12.- |
| Tarte au citron meringuée , sorbet fraise                 | 12.- |

## GLACES

1/2 portion 1 portion

|                  |   |     |         |
|------------------|---|-----|---------|
| Coupe Danemark   | (Glace vanille sauce chocolat et chantilly) |     | 12.-    |
| 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

# VINS SUISSES

## Vins Blancs

|               |   |      | 1dl    | 75cl |
|---------------|---|------|--------|------|
| Chasselas     | Domaine des Abeilles d'or<br><i>R. &amp; L. Desbaillets</i> | 2020 |        | 30.- |
| Chasselas     | Cave de Sezenove<br><i>B. Bosseau</i>                       | 2021 | 3.50.- |      |
| Pinot Gris    | Domaine du Centaure<br><i>C. Ramu</i>                       | 2020 | 6.-    | 40.- |
| Aligoté       | Domaine des Curiades<br><i>P. Dupraz</i>                    | 2020 | 6.-    | 38.- |
| Chardonnay    | Cave de Sezenove<br><i>B. Bosseau</i>                       | 2020 | 7.-    | 46.- |
| Sauvignon     | Domaine des Curiades<br><i>P. Dupraz</i>                    | 2020 | 8.-    | 49.- |
| Muscat Sec    | Domaine du Clos des Pins<br><i>M. Ramu</i>                  | 2020 | 8.-    | 49.- |
| Vioignier     | Domaine du Paradis<br><i>R. Burgdofer</i>                   | 2018 | 8.-    | 51.- |
| Petite Arvine | Cave des Amandiers<br><i>A. Deletraz</i>                    | 2020 |        | 67.- |
| Sauvignon     | Domaine des 3 Etoiles<br><i>Fisher &amp; Tuor</i>           | 2020 | 8.-    | 49.- |
| Pinot Blanc   | Domaine deu Clos des pins<br><i>M. Ramu</i>                 | 2020 | 6.-    | 40.- |

## Vins Rouges

|                             |   |      | 1dl    | 50cl | 75cl | 150 cl |
|-----------------------------|---|------|--------|------|------|--------|
| Réserve la Bourse           | Assemblage<br><i>Domaines des Curiades</i>                  |      | 6.-    |      | 40.- |        |
| Gamay                       | Cave de Genève  | 2020 | 4.50.- |      |      |        |
| Gamay                       | Domaine du Clos des Pins<br><i>M. Ramu</i>                  | 2020 |        |      | 30.- |        |
| Noir Divin                  | Domaine du Paradis<br><i>R. Burgdofer</i>                   | 2020 | 8.50.- |      | 55.- |        |
| Pinot Noir                  | Cave de Sezenove<br><i>B. Bosseau</i>                       | 2020 | 6.00.- |      | 42.- |        |
| Gamaret                     | Domaine des Curiades<br><i>P. Dupraz</i>                    | 2020 | 7.00.- |      | 52.- |        |
| Douce Noire                 | Domaine des Abeilles d'or<br><i>R. &amp; L. Desbaillets</i> | 2016 |        |      | 63.- |        |
| Pont des Soupirs            | Domaine du Paradis<br><i>R. Burgdofer</i>                   | 2017 |        |      | 67.- |        |
| Syrah                       | Domaine du Clos des Pins<br><i>M. Ramu</i>                  | 2020 | 8.50.- |      | 63.- |        |
| Cab. Sauvignon              | Domaine des Faunes<br><i>F. Mistral</i>                     | 2018 |        |      | 64.- |        |
| Les Trois Ours              | Domaine des Curiades<br><i>P. Dupraz</i>                    | 2018 |        |      | 70.- |        |
| Pierre Noire                | Domaine de Sézenove<br><i>B. Bosseau</i>                    | 2020 |        | 40.- | 59.- | 120.-  |
| Humagne                     | Desfayes & Crettenand                                       | 2020 |        |      | 74.- |        |
| Amprô                       | Domaine des Trois Etoiles<br><i>Fisher &amp; Tuor</i>       | 2019 | 9.-    |      | 70.- |        |
| Merlot                      | Domaine des Trois Etoiles<br><i>Fisher &amp; Tuor</i>       | 2018 |        |      | 70.- |        |
| Grand-Jules (Vielles Syrah) | Clos des pins   | 2017 |        |      | 98.- |        |

# VINS D'AILLEURS

| Vins Rouges Français             |                     |                  |      | 1dl | 75cl  |
|----------------------------------|---------------------|------------------|------|-----|-------|
| Sancerre de Vacheron             | Loire               | Pinot Noir       | 2019 |     | 60.-  |
| La Chapelle de Bébian            | Languedoc           | Assemblage       | 2017 | 7.- | 47.-  |
| Domaine de l'Hortus              | Languedoc           | Assemblage       | 2019 |     | 70.-  |
| La Chappelle de Bacchus          | Ventoux             | Assemblage       | 2018 | 8.- | 55.-  |
| Val Joanis Les Griottes          | Lubéron             | Syrah / Grenache | 2019 |     | 50.-  |
| Crozes Hermitage Cap Nord        | L. Combiér          | Syrah            | 2020 |     | 60.-  |
| Côte Rôtie " La Sarrasine "      | Côte du Rhône       | Syrah            | 2019 |     | 98.-  |
| Domaine du Banneret              | Châteauneuf-du-Pape | Assemblage       | 2018 |     | 85.-  |
| Châteauneuf-du-Pape (150cl)      | Famille Mousset     | Assemblage       | 2017 |     | 110.- |
| Givry                            | Famille Faiveley    | Pinot Noir       | 2019 |     | 64.-  |
| Vosne Romanée 1er cru en orveaux | Jean Fery et Fils   | Pinot Noir       | 2017 |     | 105.- |
| Pommard 1er Cru                  | Famille Mazilly     | Assemblage       | 2018 |     | 96.-  |
| Château Ferrande                 | Grave               | Assemblage       | 2018 | 9.- | 60.-  |
| Château d'Arcins                 | Haut Médoc          | Assemblage       | 2016 |     | 54.-  |
| Amiral de Beychevelle            | St-Julien           | Assemblage       | 2016 |     | 98.-  |
| Le petit Lion                    | St Julien           | Assemblage       | 2011 |     | 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          | Merlot           | 2011 |     | 150.- |
| Château Martet                   | Bordeaux            |                  | 2017 |     | 95.-  |



**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     | 2020 | 8.- | 55.-  |
| Puligny Montrachet       | Bourgogne    | 2019 |     | 100.- |
| Chablis 1er Cru Vaillons | Bourgogne    | 2019 |     | 80.-  |
| Meursault F. Coche       | Bourgogne    | 2019 |     | 85.-  |
| Domaines de Mazilly      | Bourgogne    | 2020 |     | 50.-  |
| Crozes-Hermitage         | L. Combier   | 2020 |     | 50.-  |
| Tariquet                 | Gascogne     | 2020 | 7.- | 40.-  |
| Jurançon "Galet d'or"    | Sud Ouest    | 2020 | 8.- | 50.-  |

## Vins Rosés

|                     |                            |      |       |      |
|---------------------|----------------------------|------|-------|------|
| Rosé de Gamay       | Domaine des Curiades       | 2019 | 3.60- |      |
| Œil de Perdrix      | Domaine des Abeilles d'or  | 2020 | 4.80- | 36.- |
| Rosé de Gamay       | Domaines des trois étoiles | 2020 |       | 36.- |
| By Ott              | Rosé de Provence           | 2020 | 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



# APÉRITIFS & DIGESTIFS

## Vermouths (4cl)

|                     |      |
|---------------------|------|
| Martini Blanc (15°) | 6.50 |
| Martini rouge (15°) | 6.50 |

## Bitters (4cl)

|                   |      |
|-------------------|------|
| Campari (23°)     | 6.50 |
| Suze (20°)        | 6.50 |
| Cynar (16.5°)     | 6.50 |
| Appenzeller (29°) | 6.50 |

## Liqueurs (2.5cl)

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Amaretto Disaronno (28°)   | 9.50 |
| Bailey's (17°)             | 9.50 |
| Grand Marnier (40°)        | 9.50 |
| Limoncello (30°)           | 8.50 |
| Get 27 (24°)               | 9.50 |
| Cointreau (40°)            | 9.50 |
| Sambuca (38°)              | 10.- |
| Chartreuse verte (55°)     | 12.- |
| Chartreuse VEP verte (54°) | 25.- |

## Whisky (2cl)

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Jameson (40°)             | 11.- |
| Red Label (40°)           | 9.-  |
| Jack daniel (40°)         | 11.- |
| Chivas Regal 12 ans (40°) | 12.- |
| Glenmorangie 10 ans (43°) | 12.- |
| Macallan Amber (40°)      | 16.- |
| Lagavulin 16 ans (40°)    | 18.- |
| Glenfiddich 18 ans        | 22.- |

## Bières

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Cardinal (Blonde pression)     |  |
| Feldschlossen (Ambré pression) |  |
| Cardinal (Blanche pression)    |  |
| Bière de saison                |  |

## Anisés (4cl)

|                 |      |
|-----------------|------|
| Pastis 51 (45°) | 6.50 |
| Ricard (45°)    | 6.50 |

## Portos (4cl)

|                      |      |
|----------------------|------|
| Porto Graham's Blanc | 6.50 |
| Porto Graham's Rouge | 6.50 |

## Eaux de vie (2.5cl)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Abricot Morand (43°)          | 11.- |
| Framboisine Morand (43°)      | 11.- |
| Williamine Morand (43°)       | 11.- |
| Grappa Fior di Vite (40°)     | 11.- |
| Grappa di moscato (50°)       | 13.- |
| Vieille Prune Morin (40°)     | 12.- |
| Eau de vie Coing Morand (43°) | 11.- |
| Eau de vie Mirabelle (43°)    | 11.- |
| Kirsh (45°)                   | 11.- |
| Absinthe (72°)                | 11.- |
| Gin Gordon's (37.5°)          | 11.- |
| Vodka Absolut (40°)           | 11.- |

## Rhum (2cl)

|                     |      |
|---------------------|------|
| Havana Club 7 ans   | 11.- |
| Diplomatico Reserva | 16.- |
| Zacapa 23 ans       | 18.- |

## Cognac, Armagnac & Calvados (2.5cl)

|  | 20cl | 30cl | 50cl |
|--|------|------|------|
|  | 4.50 | 5.50 | 9.50 |
|  | 4.50 | 5.50 | 9.50 |
|  | 4.50 | 5.50 | 9.50 |
|  | 4.50 | 5.50 | 9.50 |



**LA BOURSE**

*Brasserie*

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC