

SALADES & CO

**Méli-Mélo de crudités de saison**

Vinaigrette maison

10.50

**Potage froid de petits pois à la menthe et au lait de coco**

12.50

**Ceviche de dorade royale à la grenade et à la mangue**

Mariné au citron vert, à l'ail, au gingembre et au piment rouge

19.50

Salade estivale

Mozzarella di buffala, jambon cru et olives Taggiasche

en entrée 19.50

la portion 27.00

**Caesar salade classique**

Salade romaine avec copeaux de parmesan, croûtons, œufs et Caesar dressing

19.50



Supplément poulet (CH) grillé 6.50

Tataki de filet de bœuf (CH) aux épices

Salade de chanterelles marinées, crème de betterave et pickles de carottes

en entrée 19.50

la portion 34.50



BEST OF ASTRA, TARTARE & BURGER

**Tartare de bœuf Swiss Made** avec pommes frites de notre régionAssaisonné à la moutarde « gros grains » au chasselas du Moulin de Sévery
Accompagné de ses rosaces de Tête de Moine

34.50

**Astra Royal Burger**Steak haché de bœuf de nos Monts maison gratiné au Vacherin Fribourgeois
Servi avec Western Potatoes au maïs

25.50

Santa Fe Chicken BurgerAvec poulet mariné et grillé, chorizo piquant, salade batavia, guacamole,
Tomates, confit d'oignons et Western Potatoes au maïs

25.50

Risotto aux chanterelles, Parmigiano Reggiano AOC et rucola

27.50

**Cordon bleu de veau (CH) maison** au Vacherin Fribourgeois

Avec Western Potatoes au maïs et légumes du marché

44.50

Tournedos de bœuf de nos Monts grillé, sauce crémée aux morilles

Avec pommes Pont-Neuf et légumes du marché

48.50

Emincé de veau à la zurichoise et rœsti

160g 40.50

Prix en CHF incl TVA.

Carte disponible en Take-Away également
avec rabais de 20% sur les prix affichés,
y.c. une sélection de boissons.

Commande préalable souhaitée au 021 925 0404

Végétarien



Gluten Free



Provenance des viandes :

Bœuf, veau, porc : Suisse / volaille : Suisse & France

Pour toute question au sujet d'allergies, nous vous renseignons volontiers.

FESTIVAL ESTIVAL

Assiette de hors d'œuvres « Corfu »

Tarama, tzatziki, houmous, feuilles de vigne farcies,
Beignets de calamars, olives grecques et pain pita

22.50

Salade de poulpes aux poivrons et vinaigrette au Xérès

Sur salade croquante et pain pita

en entrée 18.50
la portion 27.50

Salade Mykonos

Mignons d'agneau (NZ) grillés et sauce tzatziki,
Féta, olives, légumes marinés et feuilles de vigne farcies

28.50

**Fines tranches de roastbeef froid de nos Monts**

Bouquet de salade verte, sauce tartare et western potatoes

28.50

**Vitello Tonnato** fines tranches de veau (CH)

Avec sauce au thon, rondelles d'oignons, câpres et œufs durs

en entrée 18.50
la portion 27.50

**Le mixed grill de dorade, saumon, crevettes et noix de St. Jacques**

Sur nid de salade de rucola et spaghetti de légumes à la vinaigrette citron
Beurre blanc citronné et crostini au pesto

34.50

Filets de perche des Alpes (CH) meunière

Avec légumes du marché, pommes frites de notre région et sauce tartare

43.50

Filet d'omble de la Riviera Vaudoise, sauce au Chasselas

Avec pommes persillées et légumes du marché

36.50

**« Sensational Burger » au soja, blé et à la betterave**

Bun brioché, sauce BBQ, cheddar, tomates, oignons rouges et courgettes
Salade batavia et rucola, accompagné de pommes frites de notre région

25.50



Prix en CHF incl TVA.

Carte disponible en Take-Away également
avec rabais de 20% sur les prix affichés,
y.c. une sélection de boissons.

Commande préalable souhaitée au 021 925 0404

Végétarien



Gluten Free



Provenance des viandes :

Bœuf, veau, porc : Suisse / volaille : Suisse & France

Pour toute question au sujet d'allergies, nous vous renseignons volontiers.