

# CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

## ENTRÉES ET SALADES



<b>Velouté de légumes de saison</b>	8.00
<b>Petit bol de salade</b>	8.00
<b>Tomme Vaudoise au jambon cru, servie rôtie avec toasts grillés et saladine</b>	14.00
<b>Petite salade de Mâche</b> Lardons, gruyère, œuf dur, croutons et vinaigrette au vinaigre de framboise	14.00
<b>Carpaccio de noix de St Jacques au citron vert et piment d'Espelette</b> Saladine de saison	14.00
<b>"Quinoa Detox Salad, sauce yaourt</b> Quinoa, avocat, pois chiches, orange, légumes crus croquants, betteraves, fruits secs	entrée 12.00 ou plat 20.00

## AUTOUR DU MONDE

<b>Poke Bowl au thon rouge et saumon mariné</b> Riz à sushis, mangue, algues wakamé, radis rouges, avocat, edamame (petits pois japonais)	24.00
<b>Demi-canard croustillant (sans os)</b> Nouilles de riz sautées et rouleaux frits aux légumes	29.00
<b>Tacos au poulet croustillant</b> Poulet crispy, guacamole, salsa de tomates. Frites de patate douce	29.00
<b>Tacos végétan (plat 100% végétan)</b> Guacamole, bolognaise de légumes aux haricots rouges et maïs. Frites de patate douce	24.00

## NOS BURGERS (salade coleslaw + laitue + frites)



<b>Burger beef &amp; bacon (plat signature Officine, possible sans bacon)</b>	24.00
<b>Cheeseburger beef &amp; bacon (possible sans bacon)</b>	25.00
<b>Burger crispy chicken</b>	24.00
<b>Burger USA pulled-pork (effiloché de cochon, sauce BBQ &amp; Coke)</b>	24.00
<b>Burger Vegi quinoa steak</b>	22.00

# CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

## LES CLASSIQUES



<b>Planchette de foie gras maison à partager (ou pas)</b>	28.00
<b>Tartare de bœuf</b> Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat	entrée 19.00 ou plat 36.00
<b>Entrecôte de bœuf Parisienne 250g</b> Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, sauce poivre vert	35.00
<b>Filet de bœuf « à la plancha », 200g</b> Rossini (foie gras poêlé) + 8.00 Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, sauce poivre vert	44.00
<b>Côte de bœuf Tomahawk pour deux</b> Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, sauce poivre vert	par personne 49.00
<b>Poulet croustillant, sauce BBQ à la bière (plat signature Officine)</b> Bouquet de salade & frites	29.00
<b>Cordon bleu de volaille et jambon cru au Vacherin Fribourgeois</b> Frites et bol de salade	29.00
<b>Cochon laqué à la bière et au miel (plat signature Officine)</b> Frites et légumes du moment	28.00
<b>Bœuf bourguignon, cuit en basse température</b> Petites carottes et oignons, pommes de terre rôties	28.00
<b>"Pasta per Maria" Petite-Penne, sauce crème à la tomate et vodka, tomates cerises multicolores, ail et piments (light)</b>	22.00
<b>Lasagnes d'aubergines, à la ratatouille, et au fromage végétal (plat 100%végan)</b> Pomme de terre rôties	24.00

# CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

## PRODUITS DE LA MER

- Taglioni noires aux vongoles, et noix de St Jacques.** ..... 34.00
- Tartare de saumon gravlax (Norvège), aux agrumes et à l'avocat**  
Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat  
..... entrée 18.00 ou plat 29.00
- Filets de loup de mer et rougets, rôtis au four, sauce coquillages**  
Tomates multicolores à la provençales et pommes de terre nouvelles  
..... 28.00
- "Fancy Fish Officine" (mix original des poissons que nous avons)**  
Thon rouge mi-cuit + rouget rôti + carpaccios marinés # (loup de mer + saumon + noix de St Jacques)  
Petit bol de salade et pommes de terre rôties  
..... 29.00

**# Depuis le 1er janvier 2007, tous les poissons servis crus ou pratiquement, doivent être congelés préalablement. Nous vous garantissons que cette mesure est strictement appliquée à l'Officine. Merci quant à votre confiance.**

## PETITE TOUCHE SUCRÉE

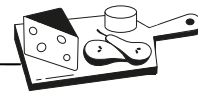


- Crème brûlée à la vanille ..... 10.00
- Brownie fondant au chocolat noir, glace vanille ..... 8.00
- Cheesecake et compotée de fruits rouges, glace cassis ..... 8.00
- Gâteau mangue-passion, glace banane-caramel ..... 8.00
- Nage d'ananas frais au rhum (possible sans rhum) ..... 8.00
- " Un peu de tout" (brownie + cheesecake + mangue-passion + ananas frais au rhum) ..... 10.00
- Glaces et sorbets, notre personnel saura vous conseiller ..... unité 3.50

# CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

## NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER



Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Trio Vegan & toasts (houmous, guacamole, frijoles mexicain)	18.00
Planchette de foie gras maison à partager	24.00
Tacos au poulet snack	18.00
Tacos végan snack	18.00
Mini-burger de bœuf	18.00
Mini burger de cochon (USA pulled pork)	18.00
Mini burger vegi	18.00
Beignets de légumes, sauce yaourt	16.00
Pilons de poulet marinés et frits, sauce BBQ à la bière	18.00
Spare ribs marinés	18.00
Wrap à l'avocat au poulet croustillant	18.00
Rouleaux frits Asia aux légumes	16.00
Croustillants de poulet, sauces cajun & BBQ	18.00
Boulettes de viande, sauce yaourt	16.00

Provenances de nos viandes et poissons :

Bœuf: Suisse, France    Porc: Suisse    Vollailes: Suisse, France    Saumon: Norvège    Rouget: Pays-Bas  
Noix de St Jacques: Pays-bas    Loup de mer: Grèce    Thon: Phillipines (non menacé)    Vongoles: Italie