HÔTEL RÔTISSERIE DE LA TOUR ROUGE
«Chez Mamadou»

«Il n'y pas de hasard, il n'y a que des rendez-vous» Paul Eluard

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement et espérons que vous y passerez un agréable moment.

WiFi Code: tour_rouge@2800

www.tour-rouge.ch

MENU DU JOUR

Entrée, plat, dessert 19.–

LE MIDI EXPRESS

Steak de bœuf minute, beurre café de Paris
frites, salade 21.–

NOS ENTRÉES

Salade verte	7.–
Salade mêlée	9.–
Cocktail de crevettes	15.–
Salade de tomates et mozzarella au basilic	16.–
Terrine de foie gras «maison» et son chutney de mangue	26.–

NOS SALADES

	Plat	Entrée
Salade grecque Salade verte, olives, oignon rouge, féta, poivron, concombre, tomate	24.–	14.–
Salade paysanne Salade verte, jambon, lard, oignons, croûtons, oeuf au plat	25.–	15.–
Salade des gourmets Salade verte, émincé de poulet aux amandes, saumon fumé	26.–	16.–
Salade méditerranéenne Salade verte, saumon fumé, gambas, filets de perche, filet de rouget, huile d'olive, basilic	28.–	18.–

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

Filet Wapiti	env. 250 gr.		28.–
Entrecôte de cheval	env. 250 gr.		29.–
Filet de kangourou	env. 250 gr.		30.–
Entrecôte de bœuf	env. 250 gr.		31.–
Entrecôte de bison	env. 250 gr.		45.–
Filet de bison	env. 250 gr.		52.–
T-bone - Steak	env. 400 gr.	«beurre maison»	65.–

ACCOMPAGNÉES DES SAUCES AU CHOIX :

Beurre maison	5.–
Sauce poivre vert	6.–
Sauce bolets	8.–
Sauce morilles	8.–

* Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes avec au choix riz, frites, pâtes ou pommes dauphines.

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Hamburger végétarien Galette de légumes et crudités, frites	24.–
Hamburger façon «La Tour Rouge» Steak de bœuf (CH), fromage à raclette, foie gras poêlé, rucola, tomate, oignons rouges, basilic, frites	29.–
Risotto au poulet et à la tête de moine	29.–
Risotto aux gambas	31.–
Roastbeef Avec frites et sauce tartare	27.–
Tartare de bœuf 240 gr. Frites et toasts	34.–
* Jambonnette de pintade aux morilles	36.–
* Mille feuilles de filet de bœuf au foie gras	41.–

NOS FONDUES

Fondue Chinoise à volonté Bœuf, cheval, dinde	39.–
Fondue Paysanne à volonté Dinde panée	39.–
Fondue pour enfant de 4 à 12 ans	29.–

Les fondues sont servies avec une salade mêlée et accompagnées de frites et ses sauces.

NOS MIXED GRILL

Mixed grill viandes	33.–
Mixed grill viandes & poissons	36.–
Mixed grill poissons	39.–

Tous nos mixed grill sont accompagnés de légumes avec au choix riz, frites, pâtes ou pommes dauphines.

NOS FESTIVAL DE PÂTES

Spaghetti bolognaise	19.–
Spaghetti aux gambas en papillote	25.–
Tagliatelle au saumon	24.–
Tagliatelle à l'émincé de poulet et aux bolets	25.–
Tagliatelle aux courgettes et crevettes safranées	25.–
Tagliatelle aux morilles et gambas En persillade	27.–
Penne aux noix de St-Jacques	25.–
Penne à l'indienne Émincé de poulet, ananas et piment	25.–
Tortelloni «Gourmet» gratiné au four Tomates fraîches, basilic frais, ail	24.–
Ravioli aux asperges et julienne de jambon cru	25.–
Lasagnes maison	23.–

NOS POISSONS

Filets de perche meunière	35.–
Gambas à l'indienne	36.–
Fricassée de Saint-Jacques aux champignons Morilles et champignons de Paris frais	38.–

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes avec au choix riz, frites, pâtes ou pommes dauphines.

POUR LES ENFANTS...

Nuggets de poulet et frites + dessert surprise	17.–
Portion de frites	7.–

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE PIZZAS

NOS VINS

	1dl	Pot 5dl
VINS BLANCS OUVERTS		
Fendant	3.90	19.50
Johannisberg	4.30	21.50
Domaine de l'Herré	6.50	bt. 31.–
Cuvée Madame Rosmarie Adrian & Diego Mathier Salquenen Assemblage de Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner	7.50	bt. 41.–
VINS ROSÉS OUVERTS		
Rosé de Gamay	3.60	18.–
Dôle Blanche	3.90	19.50
Oeil de Perdrix Neuchâtel	4.80	24.–
VINS ROUGES OUVERTS		
Nero d'Avola	3.80	19.–
Montepulciano	3.90	19.50
Pinot Noir	4.–	20.–
Tempranillo	4.10	21.–

VINS ROUGES 50cl

Gavanza «Rioja»	25.–
Pinot Noir Hospices Salquenen	25.–
Assemblage rouge Hospices Salquenen Assemblage de Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah et Gamay	29.–
Humagne Hospices Salquenen	29.–
Syrah Hospices Salquenen	29.–

VINS ROUGES BOUTEILLES 75cl

FR	Cour Saint Vincent Bio AOC Languedoc 2018	35.–
CH	Pinot Noir de Sion	39.–
ESP	El Pacto Bio DOCA Rioja 2016	40.–
CH	Cuvée Madame Rosmarie Adrian & Diego Mathier Salquenen Assemblage de Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, et Humagne	44.–
CH	Humagne de Sion	47.–
FR	Reflet de l'âme Bio Domaine Fontaine du Clos - AOC Vacqueras 2018	48.–
FR	Château de Gironville AOC Haut-Médoc 2015	52.–
IT	Podere Grattamacco DOC Bolgheri 2018	62.–
FR	Château Mangot AOC Saint-Emilion 2018	67.–
FR	Champin le Seigneur Domaine JM Gerin - AOC Côte-Rôtie 2018	99.–

Provenance des viandes:
Boeuf: CH | Cheval: Australie | Wapiti: Nouvelle-Zélande
Kangourou: Australie | Bison: USA | T-Bone et Côte de bœuf: Irlande

Provenance des poissons:
Filet de perche: Russie | St-Jacques: USA | Gambas: Vietnam

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérences alimentaires, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Votre restaurateur