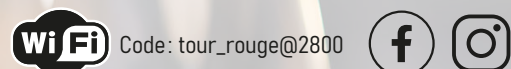


HÔTEL RÔTISSERIE DE LA TOUR ROUGE

«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.



Code: tour_rouge@2800
www.tour-rouge.ch

MENU DU JOUR

Entrée, plat, dessert 21.-

LE MIDI EXPRESS

Steak de bœuf minute, beurre café de Paris
frites, salade 22.-

NOS ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Salade verte | 7.- |
| Salade mêlée | 9.- |
| Salade paysanne | 16.- |
| Salade verte, jambon, lard, oignons, croûtons, oeuf au plat | |
| Salade méditerranéenne | 19.- |
| Salade verte, saumon fumé, gambas, filets de perche, filet de rouget, huile d'olive, basilic | |
| Cocktail de crevettes | 16.- |
| Salade de tomates et mozzarella au basilic | 17.- |
| Terrine de foie gras «maison» et son chutney de mangue | 27.- |

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

| | |
|---|------|
| Entrecôte de cheval env. 250 gr. | 30.- |
| Filet de kangourou env. 250 gr. | 31.- |
| Entrecôte de bœuf env. 250 gr. | 32.- |
| Filet de bison env. 250 gr. | 53.- |
| T-bone - Steak env. 400 gr. «beurre maison» | 66.- |

ACCOMPAGNÉES DES SAUCES AU CHOIX :

| | |
|-------------------|-----|
| Beurre maison | 5.- |
| Sauce poivre vert | 6.- |
| 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 | 25.- |
| Galette de légumes et crudités, frites | |
| Hamburger façon «La Tour Rouge» | 29.- |
| Steak de bœuf (CH), fromage, foie gras poêlé, rucola, tomate, oignons rouges, basilic, frites | |
| Roastbeef | 28.- |
| Avec frites et sauce tartare | |
| Tartare de bœuf 240 gr. | 35.- |
| Frites et toasts | |
| * Mille feuilles de filet de bœuf au foie gras | 42.- |

NOS FONDUES

| | |
|----------------------------------|------|
| Fondue Chinoise à volonté | 41.- |
| Bœuf, cheval, dinde | |
| Fondue Paysanne à volonté | 39.- |
| Dinde panée | |
| 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 | 34.- |
| Bœuf, cheval, agneau, merguez, volaille, kangourou | |
| Mixed grill poissons | 41.- |
| Saumon, grosse crevette, filet de rouget, filet de perche, lotte | |

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

NOS FESTIVALS DE PÂTES

| | |
|---|------|
| Tagliatelle aux courgettes et crevettes safranées | 26.- |
| Tagliatelle aux morilles et gambas | 28.- |
| En persillade | |
| Penne à l'indienne | 26.- |
| Émincé de poulet, ananas et piment | |
| Tortelloni «Gourmet» gratiné au four | 25.- |
| Tomates fraîches, basilic frais, ail | |
| Ravioli aux asperges vertes et jambon cru | 26.- |

NOS POISSONS

| | |
|---------------------------|------|
| Filets de perche meunière | 36.- |
| Gambas à l'indienne | 37.- |

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 | 18.- |
| Portion de frites | 8.- |

NOS VINS

| VINS BLANCS OUVERTS | 1dl | Pot 5dl |
|--|------|----------|
| Fendant | 4.90 | 24.50 |
| Johannisberg | 5.30 | 26.50 |
| Domaine de l'Herré | 7.50 | bt. 35.- |
| Cuvée Madame Rosmarie | 8.50 | bt. 45.- |
| <small>Adrian & Diego Mathier Salquenen Assemblage de Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner</small> | | |

VINS ROSÉS OUVERTS

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| Rosé de Gamay | 4.60 | 23.- |
| Dôle Blanche | 4.90 | 24.50 |
| Oeil de Perdrix Neuchâtel | 5.80 | 29.- |

VINS ROUGES OUVERTS

| | | |
|---------------|------|-------|
| Nero d'Avola | 4.80 | 24.- |
| Montepulciano | 4.90 | 24.50 |
| Pinot Noir | 5.- | 25.- |
| Tempranillo | 5.10 | 25.50 |

VINS ROUGES 50cl

| | |
|--|------|
| Medievo «Rioja» | 26.- |
| Pinot Noir | 26.- |
| <small>Hospices Salquenen</small> | |
| Assemblage rouge | 31.- |
| <small>Hospices Salquenen</small> | |
| Assemblage de Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah et Gamay | |
| Humagne | 31.- |
| <small>Hospices Salquenen</small> | |
| Syrah | 31.- |
| <small>Hospices Salquenen</small> | |

VINS ROUGES BOUTEILLES 75cl

| | |
|---|-------|
| FR MAS Gabriel «Les trois terrasses» | 36.- |
| <small>AOC Languedoc 2017</small> | |
| CH Pinot Noir de Sion | 40.- |
| ESP El Pacto Bio | 41.- |
| <small>DOCA Rioja 2016</small> | |
| CH Cuvée Madame Rosmarie | 45.- |
| <small>Adrian & Diego Mathier Salquenen Assemblage de Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, et Humagne</small> | |
| CH Humagne de Sion | 48.- |
| FR Reflet de l'âme Bio | 49.- |
| <small>Domaine Fontaine du Clos - AOC Vacqueras 2018</small> | |
| FR Château de Gironville | 53.- |
| <small>AOC Haut-Médoc 2015</small> | |
| IT Podere Grattamacco | 63.- |
| <small>DOC Bolgheri 2018</small> | |
| FR Château Mangot | 68.- |
| <small>AOC Saint-Emilion 2018</small> | |
| FR Champin le Seigneur | 99.- |
| <small>Domaine JM Gerin - AOC Côte-Rôtie 2018</small> | |
| FR Aloxe-Corton 1 ^{er} cru «Les Valozières» | 129.- |
| <small>Domaine Michel Mallard 2016</small> | |

Provenance des viandes:
Bœuf: Uruguay | Cheval: UE
Kangourou: Australie | Bison: USA | T-Bone: Irlande

Provenance des poissons:
Filet de perche: Russie | Rouget: Vietnam | Gambas: Vietnam

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