## brasserie le V

A partager ou pas		Poissons	
Mini sardines et pain aillé	29	Brochette de saumon à l'orientale	45
Focaccia : burrata, jambon et tomates	28	Noodles aux légumes, bouillon épicé	4.7
Jambon à l'os "maison", cèpes, oignons	29	Dos de cabillaud à la vicentina Polenta et émulsion Bagna Cauda	47
Planchette suisse	33	Tranche de sériole snackée Fenouil confit et vinaigrette d'agrumes	48
Grande assiette de viande séchée	31		
Entrées		Viandes	
Potage selon marché	17	Filet de pintade farci au foie gras,	
Salade mêlée	18	aux pommes et aux coings	48
Salade César	28	Escalope viennoise	52
Poulet rôti au lard fumé, parmesan, croûtons et oignons croustillants		Côte de cochon (450gr) laquée à la sauce aigre-douce	55
Salade Caprèse del mar	31	Tartare de bœuf à l'italienne	49
Noix de Saint-Jacques, quenelles de buratta et tomates confîtes		Filet de boeuf (280gr) rassis sur os, sauce béarnaise	55
Parmentière du "V" à la truffe Emulsion Pomme de T, œuf mollet, copeaux	25	Provenance :	
Tartare de thon à l'italienne Lit de guacamole et mousse exotique	32	Viandes : Suisse, Irlande et France Poissons : Méditerrannée, Atlantique et Mer du Nord	
12 escargots du Mont d'Or gratinés Polenta croustillante	28	Desserts	
Aubergines à la Parmigiana (végétarien)	26	Assortiment de fromages suisses	18
		Salade de fruits frais	16
Pâtes ("maison" sauf linguine)		Vacherin : crème double de Gruyère, glace vanille et framboises	16
Linguine napolitaine, bolognaise ou pistou	28	Baba à la pomme, crème de fève Tonka	16
Tagliolini cacio e pepe  Pecorino citronné, crumble poivre et thym	35	Choux aux marrons glacés et marmelade de clémentine	16
Tagliatelle au homard (entier / 500gr)	59	Gaufres "maison", crème au chocolat	16
Gnocchi, effiloché de cerf et morilles	35	Fondant au chocolat, cœur de vanille	16
Ravioli à la daube façon niçoise	35	Cerises au kirsch	15
Garganelli du "V" à la truffe	39	Café gourmand	18
		Choix de sorbets et de glaces (la boule)	7
Eanduas		Dame Blanche, Colonel ou Banana split	19
Fondues  Fondue "classique" au fromage	29	Sorbet à l'abricot et "moitié-moitié eau de vie / liqueur Dupont	18
Fondue à la truffe	42	Sorbet à la poire et Douce de poire	18
Fondue chinoise (mini 2 pers.) par pers.  220gr viande de boeuf (suppl. : CHF 12 les 100gr		Morand  Mousse glacée à l'abricotine Morand	16