

LA CARTE BISTRO- NOMIQUE

STAMM
SINCE
2025 

LES ENTRÉES

« LE PURPLE GASPACHO »

Gaspacho de betterave et cerise,
sorbet shiso, crumble de sarrasin,
huile pimentée

[VÉGAN]

15.-

« LES TOMATES ANCIENNES »

Carpaccio de tomates anciennes,
stracciatella de burrata,
petits pois, pickles de rhubarbe,
balsamique ancien, basilic

18.-

« LE CRUDO »

Crudo de sériole, leche de tigre,
myrtilles lactofermentées,
pickles d'asperges vertes,
fenouil croquant, shichimi

21.-

« LE TARTARE »

Tartare de bœuf de la boucherie Bertschy,
tomates séchées, olives taggiasche, basilic,
citron, pignons torréfiés, balsamique ancien,
pain BRUT grillé

23.-

LES PLATS

« L'AUBERGINE »

Aubergine croustillante, coulis de poivrons au miso,
saladine d'herbes fraîches, pickles de jalapenos,
crémeux de tofu soyeux

[VÉGAN]

31.-

« LE POULPE »

Poulpe grillé, fregola sarda,
courgettes marinées et en purée,
sauce ajo blanco perlée à la menthe,
crumble de chorizo

39.-

« L'AGNEAU »

Rack d'agneau grillé et laqué au miel et à la moutarde,
cannelloni de côte de bette au citron confit,
jus d'agneau réduit au rhum,
mousseline de pommes de terre

41.-

« LE TARTARE »

Tartare de bœuf de la boucherie Bertschy,
tomates séchées, olives taggiasche, basilic,
citron, pignons torréfiés, balsamique ancien,
pain BRUT grillé

35.-

AVEC UNE SALADE : +5.-

AVEC DES SMASHED POTATOES : +6.-

LES DESSERTS

« LA BRÛLÉE »

Crème brûlée à l'abricot et au romarin

[SANS GLUTEN – SANS LACTOSE]

12.-

« FRAISE/MATCHA/LIME »

Fraises au sirop,
crème mascarpone au matcha,
crumble, gel citron vert

15.-

« GLACES ET SORBETS MAISON »

Notre équipe vous renseigne volontiers sur nos arômes

4.- par boule de glace

Pommes de terre : Cormagens, Fribourg / Burrata : Italie
Sépiole : Pays-Bas / Poulpe : Espagne / Bœuf : Suisse / Agneau : Irlande

Tous les prix affichés sont en CHF, et incluent la TVA.