

# HÔTEL DE VILLE D'ATTALENS

## HÔTEL & RESTAURANT



L'hôtel de ville et toute son équipe vous propose de vivre une expérience gastronomique alliant « tradition et modernité ». Les plats signatures sublimés par un savoir-faire passionné, fait-maison tout en respectant la saisonnalité et le terroir. Le tout couronné par un service attentionné et à l'écoute.

---

# NOS PLATS SIGNATURE

---

LE FILET DE BŒUF VORONOFF FLAMBÉ EN SALLE  
(DÈS 2 PERS.) P.P. FR. 58.00

\*\*\*

L'ENTRECÔTE DU CHEF SUR SON RÉCHAUD  
(DÈS 2 PERS.) P.P. FR. 45.00

\*\*\*

LE STEAK TARTARE  
FR. 37.00

\*\*\*

LES PÂTES FLAMBÉES « HÔTEL DE VILLE »  
(DÈS 2 PERS.) P.P. FR. 36.00

\*\*\*

LES FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE  
AVEC POMMES ALLUMETTES  
FR. 34.00

\*\*\*

LES RAVIOLIS « HÔTEL DE VILLE »  
(FARCIS AUX ÉPINARDS & RICOTTA, SAUCE MORILLES)  
FR. 26.00

---

# NOS SPÉCIALITÉS HIVERNALES

---

## LES ENTRÉES FROIDES

TERRINE DE FOIE GRAS ET CONFITURE À L'ORANGE	FR. 26.00
ARDOISE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES	FR. 22.00
SALADE DE RAMPON AUX NOIX, VINAIGRETTE AUX AGRUMES	FR. 14.00
SALADE MELEE, VINAIGRETTE FAIT MAISON	FR. 9.00
SALADE VERTE, VINAIGRETTE FAIT MAISON	FR. 8.00

## LES ENTRÉES CHAUDES

LA GRENOUILLE EN PERSILLADE (300 GR)	FR.24.00
ŒUF PARFAIT, CÉLERI ET JUS TRUFFE	FR. 14.00
CROMESQUIS D'ESCARGOTS (5 PIÈCES) CREME A L'AIL	FR. 13.00
VELOUTÉ DE LÉGUMES, NOISETTES ET CREME DOUBLE GRUYÈRE	FR. 9.00

---

## LES VIANDES ET POISSONS

---

BALOTINE DE VOLAILLE DE GRUYERE EN MODE « CORDON BLEU »	FR. 39.00
EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AU CARVI ET CALAMIN	FR. 36.00
STEAK DE BŒUF ET POMMES FRITES	FR. 36.00
FILET DE BAR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, VIERGE DE LÉGUMES	FR. 42.00
LA GRENOUILLE EN PERSILLADE (500 GR.)	FR. 32.00

*TOUS LES METS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES ET GARNITURE*

---

## LES MENUS ENFANTS

---

MINI STEAK DE BŒUF AVEC FRITES	FR. 14.00
PERCHES ET POMMES FRITES	FR. 12.00
PORTION DE FRITES (KETCHUP)	FR. 5.00

---

## DESSERTS

---

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET SA GLACE	FR. 14.00
CREME BRULÉE A LA VANILLE	FR. 12.00
CAFÉ GOURMAND (3 MIGNARDISES)	FR. 12.00
COMPOSITION DE 3 GLACES ET SORBETS	FR. 12.00
GLACE OU SORBET (BOULE)	FR. 4.00

PARFUMS DES GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, MOCCA, FRAISE

PARFUMS DES SORBETS : CITRON, ABRICOT, MANGUE ET FRAMBOISE

---

## NOS FOURNISSEURS / PARTENAIRES

---

VIANDE : SUTTER VIANDES – VILLENEUVE / MERAT MARTIGNY

POISSON : GASTROMER

LÉGUMES : LEGURIVIERA

PRODUITS LAITIERS : PETIT CRÉMIER

PAIN : BOULANGERIE GILLES – CHÂTEL-ST-DENIS

GLACES ET SORBETS : ARTISAN GLACIER LUTRY

---

## PROVENANCES

---

BŒUF : SUISSE

AGENAU : SUISSE

VOLAILLE : SUISSE GRUYERE

FOIE GRAS : BULGARIE

JAMBON CRU : SUISSE FRIBOURG

SAUCISSON SEC : SUISSE FRIBOURG

GRENOUILLE : VIETNAM

BAR : CORSE FRANCE

FILETS DE PERCHE : ESTONIE

ESCARGOTS : SUISSE