



déc-11

# la Gargote

WWW.LAGARGOTE.CH  
LE RESTAURANT DU BOWLING



<b>Nouveau !!!</b>	<b>Nos Ardoises spéciales Gargote</b>	<b>Nouveau !!!</b>
L'ardoise de Cheval 250 gr. 32.-	L'ardoise de Boeuf 250 gr. 34.-	L'ardoise Kangourou 250 gr. 33.-
L'ardoise de Gnou 250 gr. 35.-	L'ardoise de Bison 250 gr. 38.-	L'ardoise de Crocodile 250 gr. 38.-

**Un p'tit truc à l'apéro ?**

Bruschetta traditionnel .....	6.-
Bruschetta Parme et parmesan .....	7.-
Bruschetta Mozzarella di bufala .....	8.-

**Assis sur la Barque du Pêcheur**

Filets de Perches	Façon meunière .....	33.-
à Fidel (200 gr.)	Aux amandes grillées .....	34.-
	Au Chardonnay Alain Gerber .....	35.-
<b>A Gogo</b>		41.-

**Pour vous Mettre en Appétit**

La Soupe de Saison .....	Entrée 5.-
La Salade Verte .....	6.-
Le Saladier Salade verte, carottes et tomates .....	7.-
Salade Mêlée Selon arrivage du marché .....	8.-
La P'tite Salade Gargote .....	9.-
Le Cocktail de Crevettes .....	9.-
La Croute aux champignons .....	10.-
Le Saumon Fumé .....	12.-
Le Foie Gras en Torchon .....	12.-

**du Vice et du Désir ...**

z, 4 sauces maison, cornichons et p.oignons.

La Fondue Paysanne .....	A discrétion .....	38.-
Blancs de poulets, jaune d'œuf et panures épicées. Caquelon d'huile.		
La Fondue Bacchus fraîche .....	A discrétion .....	42.-
Tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Bouillon au vin blanc.		
La Fondue Chinoise fraîche au couteau .....	A discrétion .....	42.-
Fines tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Bouillon chinois.		
La Fondue Bourguignonne fraîche .....	A discrétion .....	42.-
Cubes de bœuf et de cheval. Caquelon d'huile.		
La Pierrade de la Gargote .....	A discrétion .....	42.-
Tranches de bœuf, de cheval, de poulet et de porc à griller sur pierre.		
La Fondue Exotique .....	A discrétion .....	42.-
Bisons, de gnous, de kangourou et de crocodile. Caquelon de bouillon épicé.		
La Fondue Indienne fraîche .....	A discrétion .....	42.-
Marinées de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon au Curry.		
Chapeau Tartare viande fraîche .....	A discrétion .....	42.-
Tranchettes de bœuf, de cheval et de poulet. Petits légumes en bouillon.		

**Nos Bonnes Salades En Plat**

Mêlée .....	18.-	Chèvre Chaud .....	25.-
César Classique ..	22.-	Niçoise .....	26.-
Campagnarde .....	22.-	Océane .....	28.-
Grecque .....	25.-	Fitness .....	28.-

**Notre Viande ? Notre Réputation !!!**

Carpaccio de Bœuf	Avec pommes allumettes .....		28.-
Roastbeef	Sauce tartare, pommes allumettes, salade .....		31.-
<b>Le Steak</b>	Cheval	Bœuf	<b>Le Tartare</b>
150 gr.	24.-	26.-	Cheval 30.- Bœuf 33.- 150 gr.
250 gr.	32.-	34.-	37.- 40.- 250 gr.
350 gr.	39.-	41.-	44.- 47.- 350 gr.
300 gr.	40.-	42.-	<b>Le Pavé</b>
Pommes allumettes, pâtes fraîches, riz ou papillote			

**La Pasta Fresca**

Tagliatelle	A la bolognaise aux cèpes .....	25.-
ou Spaghetti	Pana .....	26.-
	Alla carbonara .....	27.-
Tortellini jambon de Parme, Sauce Basilique ..		28.-

**La Fondue au Fromage**

La Fondue au Fromage de Gruyère et	200 gr.	22.-
de Sybérien. Fromagerie Cyril Vuille à la Brévine	250 gr.	27.-

**Gargote (Max: 12 ans)**

Une Bonne Salade comme les Grands ! .....	12.-
Les P'tits Nugget's Frites .....	12.-
Les Spag. Bolo du P'tit Môme .....	12.-
Une P'tite Pizza comme les grands .....	à choix 12.-
Le Steak Frite du P'tit Môme .....	100 gr 12.-
Les filets de Perches sauce Tartare .....	100 gr 12.-



**ote (AUS)**

La Salade à choix .....	20.-
Les Spaghettis Bolognais et Cèpes .....	20.-
Le Roastbeef et sa Sauce Tartare .....	20.-
Les filets de Perches Sauce Tartare .....	120 gr. 20.-
Le Steak Frite Café de Paris ... (Bœuf ou cheval) .....	120 gr. 20.-
Une P'tite Pizza au Feu de Bois .....	(A choix) 20.-