

### **De la Prairie au Potager**

Soupe Paysanne, pain et tranche de lard grillé	<b>14.-</b>
Tomates arlequin, burrata, vinaigrette tapenade	<b>16.-</b>
Salade aux herbes fraîches du jardin et jeunes pousses	<b>16.-</b>

### **Sushis**

Variation asiatique	<b>72.-</b>
Sushi du jour ( <i>portion de 4 minimum</i> )	par pièce <b>5.-</b>

## *Signature* par Mickael Cochet

Foie gras au torchon, condiment framboise	<b>34.-</b>
Risotto noir vénéré à la tête de Moine du Jura	<b>28.-</b>
Souris d'agneau au thym frais, Polenta crémeuse aux fines herbes	<b>44.-</b>
Soupe chocolat, churros, fraîcheur menthe	<b>19.-</b>

### **Les incontournables de Jack**

Tajine de carottes, orange et carvis	<b>34.-</b>
½ Poulet rôtie, sauce à la diable, pommes paille (frites)	<b>34.-</b>
Emincé de veau à la Zurichoise, Rösti fait Maison	<b>48.-</b>
Filet de truite Bio du Blausee, beurre blanc à l'aneth	<b>47.-</b>
Tagliolini aux tomates / champignons / bolognaise / carbonara	<b>22.-</b>
Jack's Burger Maison, Pommes paille (frites)	<b>42.-</b>

### **Boucher d'ici**

Bœuf provenant de l'Oberland bernoise maturé minimum 4 semaines - Heinz SEILER

Côte de bœuf	min. 1000 gr	100 gr	<b>15.-</b>
Entrecôte	min. 200 gr	100 gr	<b>17.-</b>
Filet de bœuf : Châteaubriand	min. 500 gr	100 gr	<b>27.-</b>
Lady's cut		180 gr	<b>47.-</b>
Man's cut		240 gr	<b>64.-</b>

Pour respecter la cuisson des Châteaubriands ou côtes de bœuf,  
une attente de 30min minimum sera nécessaire.

### **Le végétal / féculent**

Petits légumes du potager	
Pommes noisette ou Pommes paille (frites)	
Riz blanc Basmati	<b>12.-</b>

### **Liquide et crémeux**

Sauce béarnaise minute	
Sauce au poivre	
Beurre Jack	<b>6.-</b>

### **Petit Caprice de Jack**

Tarte framboise, citron basilic	<b>19.-</b>
Meringue Regina (crème double de Gruyère, Glace vanille)	<b>19.-</b>