POUR L'APÉRO

PLANCHE HG À PARTAGER 25.-

ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
MESCLUN DE SALADES	8.-	12.-
SALADE D'AUTOMNE	12.-	17.-
SALADE CÉSAR Salade verte, filets de poulet frits, parmesan, tomate, croûtons	15.-	20.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade verte, toasts, chèvre chaud, noix, miel, parmesan		22.-
TARTARE DE BOEUF (80 GR.) **& SALADE** Doux - Medium - Fort, servi avec toasts		22.-

POISSONS

GAMBERONI AGLIO ET BRANDY 33.-
Queues de gambas décortiquées, grillées à l'ail et Brandy*, chips de jambon cru

FILET DE DAURADE GRILLÉ UNILATÉRAL AUX SAVEURS ITALIENNES 31.-
Risotto crèmeux et ses légumes de saison

**Nos poissons sont servis avec frites, salade et sauce tartare.*

LES INCONTOURNABLES

SPAGHETTI A LA CARBONARA 20.-
Ail, persil frais, œuf, pancetta, parmesan

RISOTTO LIMONE / GAMBAS 30.-
Crème au citron, gambas décortiquées

FRIED CHICKEN 22.-
Filets de poulet frits, frites, sauce HG & salade

ROESTI NATURE 15.-
Avec salade
Supplément œuf Fr. 1.-

ROESTI PAYSAN 19.-
Avec salade
Lardons, oignons, raclette

ROESTI LÉGUMES & CHEESE 19.-
Avec salade
Mélange de légumes, ricotta

VIANDES

	200 GR.	300 GR.
TRANCHES CAFÉ DE PARIS (FAUX-FILET DE PORC)	32.-	39.-
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE	40.-	55.-
FILET DE BOEUF GRILLÉ	45.-	59.-
TAGLIATA DI MANZO CAFÉ DE PARIS Entrecôte de bœuf coupée, nappée de crème Café de Paris	47.-	62.-
TAGLIATA DI MANZO BALSAMICO Entrecôte de bœuf coupée, tomates cerise, basilic, rucola, parmesan, vinaigre balsamique	47.-	62.-

CHATEAUBRIAND FLAMBÉ À TABLE 63.-/PERS.
(MIN. 2 PERS., ~250 GR. / PERS.)
Cœur de filet de bœuf flambé au cognac, préparé et découpé à table. (Sauce incluse)

CORDON BLEU HG 36.-
Jambon cuit fumé, gruyère, cou de porc, servi avec frites & salade

CORDON BLEU AJOULOT 36.-
Saucisse d'Ajoie, Tête de Moine, cou de porc, servi avec frites & salade

TARTARE DE BOEUF (140 GR.)**, TOASTS** 34.-
Doux - Medium - Fort, servi avec frites & salade

LES SAUCES À CHOIX

Morilles	10.-
Crème café de Paris	7.-
Beurre maison HG	4.-

Garniture à choix: Frites - pâtes - riz & légumes

BURGERS

BURGER HG 24.-
Steak haché 120 gr., tomate, oignons, salade, raclette, lard grillé, ketchup-mayo

BURGER AJOULOT 24.-
Steak haché 120g, saucisse d'Ajoie, salade, tomate, oignons, Tête de Moine, lard grillé, ketchup / mayo

Garniture: Frites & salade

LE P'TIT CREUX

PIADINA MARGHERITA 15.-
Tomate, mozzarella, rucola

CRUDO 20.-
Jambon cru italien, ricotta, mozzarella, rucola et crème balsamic

AJOULOTTE 19.-
Saucisse d'Ajoie, fromage à raclette, oignons, rucola

Garniture: Salade

DESSERTS

Demandez la carte des glaces

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 13.-
TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON 14.-
FONDANT AU CHOCOLAT 12.-
CHAUD / FROID 12.-

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

BURGER KIDS 13.-
Steak haché 60 gr., cheddar, ketchup ou mayo

FRIED CHICKEN 13.-
Filets de poulet frits, frites

PIZZETA 10.-
Mini prosciutto*

PORTION DE FRITES 7.-

VÉGÉTARIEN

BURGER VG 22.-
Galette de soja, salade, tomate, oignons, cheddar, ketchup / mayo, Frites ou potatoes & salade

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 26.-
Risotto, parmesan, légumes en julienne

PIZZA VEGETARIANA 19.-
Tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergine

PROVENANCES

Bœuf:	Suisse, Paraguay
Poulet:	France, Hongrie
Porc:	Suisse
Agneau:	Australie, Nouvelle-Zélande
Jambon cru:	Italie
Jambon de Parme:	Italie
Poulpe:	Espagne
Crevettes, écrevisses, moules, palourdes, calamars:	Vietnam
Daurade royale:	Turquie

N'hésitez pas à consulter la liste des allergènes ou de vous renseigner auprès de notre équipe.

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
(Sauf jours fériés et vacances scolaires)

ENTRÉE ET PLAT 19.-
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 21.-

LES PIZZAS TRADITIONNELLES

MARGHERITA 16.-
Tomate, mozzarella, basilic

MARINARA 16.-
Tomate, mozzarella, basilic, ail

NAPOLITANA 17.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

PROSCIUTTO 19.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé

PIZZA HG 21.-
Tomate, mozzarella, jambon cru italien, rucola

PARMA 24 24.-
Tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois Gold Label, copeaux de parmesan

FUNGHI 19.-
Tomate, mozzarella, champignons

L'ORIENTALE 20.-
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, olives noires, ventricina (salami piquant)

PIZZA FRITES 20.-
Tomate, mozzarella, basilic, frites

QUATTRO STAGIONI 20.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, poivrons, artichauts, olives noires

QUATTRO FORMAGGI 20.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta

DIAVOLA 20.-
Tomate, mozzarella, ventricina (salami piquant), piment

CAPRA 20.-
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel

HAWAÏENNE 20.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, ananas

TONNO 20.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, olives noires

CALZONE 21.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, œuf

PIZZA GAMBAS 23.-
Tomate, mozzarella, gambas grillées

FRUTTI DI MARE 23.-
Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer

LA PATRONNE 26.-
Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon cru italien, rucola, copeaux de parmesan, huile de truffe

LES PIZZAS BLANCHES

LA BIANCA 21.-
Crème, mozzarella, jambon cru italien, tomates cerises

AJOULOTE 23.-
Crème, mozzarella, saucisse d'Ajoie, tête de moine, oignons

PESTO 19.-
mozzarella, pesto, tomates cerises, rucola

***SUPPLÉMENT INGRÉDIENT** 1.-
Excepté jambon cru et Mozzarella di Bufala

Notre sauce tomate est composée d'herbes italiennes et origan.

HÔTEL DE LA GARE

RUE GUSTAVE-AMWEG 45 | 2900 PORRENTRUY | CONTACT@HOTELGAREPORRENTRUY.CH | WWW.HOTELGAREPORRENTRUY.CH | 032 466 20 30 OUVERT 7/7 CARTE EN TAKE AWAY

GRAFIK