



Le Cellier

RESTO / BAR À VIN



Le Cellier
RESTO / BAR À VIN

Soupes et Salades

Soupe du jour 5.

Soupe à l'oignon gratinée
suisse et mozzarella 7.

Soupe thaï
crevettes, lime, oignons verts et coriandre entrée 9. / repas 15.

Salade du chef
carottes, poivrons, tomates, oignons verts, pommes et pistaches 7.

Salade César
romaine, parmesan frais, câpres frites et citron entrée 8. / repas 11.

Salade César au poulet grillé
romaine, parmesan frais, câpres frites et poitrine de poulet grillée 17.

Salade de canard fumé
carottes, poivrons, tomates, oignons verts, fraises et vinaigrette à la framboise entrée 12. / repas 22.

Salade poires et chèvre
épinards, mesclun, frisée, figues, pistaches, oignon rouge et vinaigrette balsamique 18.

Tartares

Tartare de saumon
coriandre, échalote, citron, câpres frites et émulsion de moutarde Dijon entrée 12. / repas 23.

nouveau Tartare de canard
lime, miel, coriandre, gingembre et huile de noisette entrée 14. / repas 27.

Tartare de boeuf
cognac, basilic, échalote, mayonnaise, copeaux de parmesan et émulsion de moutarde Dijon entrée 14. / repas 27.





Le Cellier
RESTO / BAR À VIN

Les Entrées

Bruschetta

tomates, ail, fines herbes et parmesan

9.

nouveau

Popcorn de ris de veau

mayonnaise citron et miel

12.

Escargots à la suisse

vin blanc, tomates, oignons verts, beurre à l'ail et fromage suisse

9.

Tempura de haricots verts

sel de mer et mayonnaise citron et miel

9.

Fondue du Cellier

fromages Fredondaine, Allegretto et chèvre Dion, concassé de pistaches et purée de poires

10.

Gratin de fruits de mer

crevettes, pétoncles, homard, champignons et fromage suisse

entrée 12. / repas 23.

Fondant de brie

confit d'oignons, pistaches, miel, pomme et raisins (pour 2 personnes)

17.

nouveau

Foie gras poêlé encore fumant

tartare de fraises à l'érable et au basilic

15.

Rouleau de homard et crabe

sauce au vinaigre de riz et poivrons doux

11.

Poutine de foie gras

canard confit, frites maison, Allegretto, sauce porto et foie gras 17. / avec escalope de foie gras 26.

Dumplings sauce satay

dumplings frits et sauce aux arachides

10.



Le Cellier
RESTO / BAR À VIN

Les Grillades sur Bûches d'érable

Le Boeuf

Filet mignon 6oz / 10oz	28. / 36.
Filet mignon et crevettes	33.
Filet mignon et langoustines	37.
Bavette 8oz	25.
Onglet 14oz	33.
Faux-filet 16oz	39.

Nos coupes de boeuf sont grillées à la perfection sur bois d'érable. Accompagnés de notre mélange maison d'épices, nos plats sont servis avec pomme de terre du Cellier, légumes grillés et un choix parmi les 5 sauces.

Agrémentez votre grillade avec :

Escalope de foie gras	9.
Fromage brie	5.
Fromage bleu	6.

La Volaille

Brochette de poulet
servie avec riz, salade croquante, brochette de légumes et un choix parmi les 5 sauces 20.

nouveau Cuisse de pintade farcie
servie avec pomme de terre du Cellier, légumes grillés et un choix parmi les 5 sauces 25.

Suprême de volaille grillé
servi avec pomme de terre du Cellier, légumes grillés et un choix parmi les 5 sauces 24.

Magret de canard grillé
servi avec pomme de terre du Cellier, légumes grillés et sauce porto et bleuets 27.

Les 5 Sauces

- Sauce au porto
- Sauce au poivre
- Sauce au fromage bleu
- Sauce au brie
- Sauce porto et foie gras - supplément de 4.
- Extra sauce 2.





Le Cellier
RESTO / BAR À VIN

Le Porc

Filet de porc à l'érable et au porto
servi avec pomme de terre du Cellier et légumes grillés 22.

L'Agneau

Carré d'agneau au romarin et porto blanc
servi avec pomme de terre du Cellier et légumes grillés 37.

Au Four

Joue de boeuf
braisée bourguignonne, servie avec pomme de terre au four et légumes grillés 31.

Côtes levées de boeuf (3)
gingembre, soya, cassonade, sauce aux prunes, servies avec frites et salade de légumes croquants 27.

nouveau Jarret d'agneau
braisé à la bière noire, fenouil et crème 24.

Poissons et Fruits de Mer

nouveau Morue à la méditerranéenne - câpres, olives et tomates 23.

Pavé de saumon de l'Atlantique grillé sauce à la crème de coriandre 22.

Pétoncles & crevettes flambés au sambuca 31.

Filet de doré aux amandes 12oz 31.

Assiette de langoustines (8) 40.

Trio de queues d'homard aux 2 beurres - beurre à l'ail et beurre au gingembre citronné 42.

Nos plats de poisson et fruits de mer sont servis avec riz et méli-mélo de légumes sautés au beurre.



Le Cellier
RESTO / BAR À VIN

Les Pâtes

- spaghetti - tagliatelle - pennine - tortellini -

Bolognaise sauce à la viande	16.
Rosée tomates, crème, parmesan frais et oignons verts	17.
Alfredo au poulet crème, beurre et parmesan frais	18.
Gigi sauce rosée, prosciutto, champignons et parmesan frais	18.
Carbonara crème, oignons verts, bacon et parmesan frais	17.
Orientale au poulet légumes sautés, cajous, sauce tériyaki au gingembre et à l'orange	18.
Fruits de mer crème, pétoncles, crevettes, homard et oignons verts	24.
Portobello crème, canard confit, champignons portobello, oignons verts, parmesan frais et marsala	24.

Les Sandwichs

<i>nouveau</i> Le couac burger foie gras, canard, allegretto et chutney de figues. Servi sur pain bretzel avec frites et mayonnaise maison	19.
Hamburger du Cellier 6oz de boeuf prime, champignons sautés, confit d'oignons, bacon, laitue, choix de fromage cheddar, suisse, bleu ou brie. Servi sur pain bretzel avec frites et mayonnaise maison.	16.
<i>nouveau</i> Le mignon burger coeur de filet mignon grillé, portobello, confit d'oignons, fromage bleu-brie, servi sur pain bretzel avec frites et mayonnaise maison	3oz 17. / 6oz 24.
Club sandwich poitrine de poulet grillée, tomate, bacon, laitue et fromage suisse. Servi avec frites, mayonnaise maison et salade de choux.	15.

Les - à - Côtés

Asperges au beurre	5.
Frites et mayonnaise maison	5.
Crevette à l'ail	3.
Pomme de terre du Cellier	5.
Langoustine	5.
Champignons sautés	5.
Queue de homard	11.

