

BIENVENUE



HORAIRES D'OUVERTURE:

Lundi: Fermé

Mardi au jeudi: 06h³⁰ – 14h⁰⁰ | 16h⁰⁰ – 23h³⁰

Vendredi: 06h³⁰ – 14h⁰⁰ | 16h⁰⁰ – 00h³⁰

Samedi: 08h⁰⁰ – 14h⁰⁰ | 16h⁰⁰ – 00h³⁰

Dimanche: 08h⁰⁰ – 15h⁰⁰

Informations:

Famille Sangouchitte, 2732 Reconvilier, Tél. 032 481 31 24

Toute l'équipe du Restaurant de la Gare se réjouit de vous recevoir et de passer un agréable moment en votre compagnie.

2 MENU À CHOIX DU MARDI AU SAMEDI
MENU DU JOUR À CHF 15.- + CARTE DE FIDÉLITÉ

CAFÉ

Café	3.10
Café renversé	3.60
Cappucino	3.60
Décaféiné	3.10
Thé	3.10
Ovo/suchard (2dl)	3.60
Ovo/suchard froid (2dl)	3.60
Thé rhum	5.-
Café fertig	5.-



BIÈRES PRESSION	%	2 dl	2.5dl	3dl	5dl
Feldschlössen	4.8%	3.20		3.70	5.20
Dunkle brune	5.5%	3.20		3.70	5.20
Grimbergen blanche	6%		3.70		5.20

BIÈRES BOUTEILLE	%	2.5 dl	3.3dl	5dl
Singha	5%		4.20	
Petit pic	5.2%		4.20	
Feldschlössen sans alcool			4.-	
Grimbergen rouge	6%	4.20		
Grimbergen ambrée	6.5%	4.20		
Warteck	4.8%			4.90
Celia organic (sans gluten)	4.5%		5.-	



« La philosophie et la bière c'est la même chose.
 Consommées, elles modifient toutes les perceptions que nous avons du monde. »



MINÉRALES

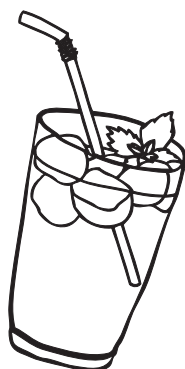
Arkina bleu/ verte	(35cl)	3.90
Arkina bleu/ verte	(50cl)	5.50
Arkina bleu/ verte	(100cl)	10.-
Coca-Cola	(33cl)	3.90
Coca zéro	(33cl)	3.90
Sprite	(33cl)	3.90
Thé froid citron	(33cl)	3.90
Thé froid pêche	(33cl)	3.90
Redbull	(20cl)	5.-
Sanbitter	(10cl)	3.90
Jus de pomme	(33cl)	3.90
Rivella rouge-bleu	(33cl)	3.90

SCHWEPPE'S PREMIUM

Tonic original	(20cl)	3.90
Ginger Ale	(20cl)	3.90
Tonic Hibiscus	(20cl)	3.90

JUS DE FRUITS

Jus d'orange	(20cl)	3.90
Jus de poire	(20cl)	3.90
Jus d'abricot	(20cl)	3.90
Jus de cranberries	(20cl)	3.90
Jus de tomate	(20cl)	3.90



«Commencer par un petit verre est l'assurance de bien débuter votre repas.»

PROSECCO ET MOUSSEUX

Prosecco bouteille (20cl)	11%	9.-
Prosecco bouteille (70cl)	11%	30.-

APÉRO ET SPIRITUEUX

	%	2cl	4cl	2dl
Suze	20%		4.50	
Cynar	16.5%		4.50	
Appenzell	29%		4.50	
Fernet	39%		4.50	
Campari	23%		4.50	
Porto	19%		4.50	
Martini blanc	15%		4.50	
Martini rouge	15%		4.50	
Vodka Blanche	37.5%		7.-	
Vodka Rouge	24%		7.-	
Vodka Noir	25%		7.-	
Gin	37.5%		7.-	
JB	40%		7.-	
Ballantines	40%		7.-	
Jaggermeister	35%		7.-	
Captain Morgan	35%		7.-	
Bacardi	37.5%		7.-	
Malibu	21%		7.-	
Ricard	45%	4.-		
Pastis	45%	4.-		
Apérol Spritz	11%			7.50
Tequila	38%	5.-		
Tequila rose	15%	5.-		
Xuxu	15%	5.-		

DIGESTIFS	%	2cl	4cl
Calvados	40%	6.-	
Vieille prune	41%	6.-	
Liqueur de noisette	28%	6.-	
Rémy Martin (VSOP)	40%	8.-	
Grand Marnier	40%	8.-	
Amaretto	28%	6.-	
Cointreau	40%	6.-	
Prunelle de Bourgogne	35%	6.-	
Pomme	40%	3.-	
Prune	37.5%	6.-	
Gentiane	37.5%	6.-	
Framboise	37.5%	6.-	
Damasson	42%	8.-	
Marc de Dôle	43%	6.-	
Abricotine	40%	6.-	
Kirsch	37.5%	6.-	
Cognac (Veterano)	30%	5.-	
Baileys	17%		6.-
Limoncello	28%		6.-
Grappa	40%		6.-
Williams	37.5%		6.-

Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

NOS ENTRÉES

Petite salade verte	4.50
Potage aux légumes	5.-
Petite salade mêlée	6.50
Petite salade à la tête de moine	8.50
Grande salade mêlée	10.-
Rouleaux de printemps (3 pcs)	10.-
Salade de thon garnie	11.-
Salade de doucette (lardons, œufs)	11.-
Brochettes de poulet satay (4 pcs)	12.-

NOS ASSIETTES FITNESS

De dinde (salade mêlée, tranches de dinde)	17.-
De porc (salade mêlée, tranches de porc)	17.-
D'autruche (salade mêlée, steak d'autruche)	23.50
De cheval (salade mêlée, steak de cheval)	18.50
De bœuf (salade mêlée, steak de bœuf)	25.-

+ beurre (ail, diablo, café de Paris)	+2.-
+ sauce (poivre vert, provençale)	+3.-
+ sauce morilles	+7.-



«Une cuisine créative, un accueil et une atmosphère chaleureux pour une escapade gourmande des plus agréables.»

Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

WWW.LAGARE.CH

Tous les prix sont TVA comprise

PÂTES

Tagliatelles aux grosses crevettes	18.–
Tagliatelles du chef (jambon cru, lard, tomate, crème)	18.–
Tagliatelles à la tête de moine (tête de moine, chorizo, crème)	18.–

NOS TOFUS

Tofu sauté au curry vert, riz blanc (végétarien)	16.–
Tofu grillé, sauce cacahuète, tagliatelles (végétarien)	16.–

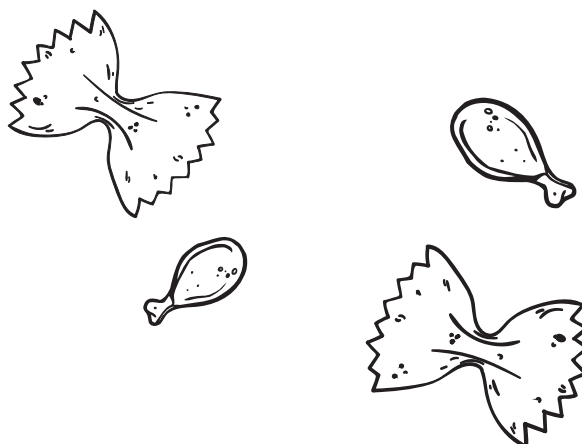
SANS GLUTEN

Ravioli (farci épinard et ricotta, sauce provençale)	16.–
Pâte à pizza maison sans gluten (soir et samedi midi)	16.–
<i>Peut contenir des traces de gluten dans les ingrédients à choix</i>	

MENUS ENFANTS

7 chicken nuggets, frites	10.–
2 tranches de porc panées, frites	10.–
Mini steak de cheval, frites	10.–
Mini pizza Margherita	9.–
Portion de frites	6.–

« Enfant, parent, végétarien ou sans gluten cette page est pour vous. »



Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

PIZZA AU FEU DE BOIS

Margherita, tomate, mozzarella

11.-

1.- DE PLUS POUR CHAQUE INGRÉDIENT CHOISI:

- Jambon d'épaule
- Gorgonzola
- Champignons
- Thon
- Lard
- Ails
- Poivrons
- Oignons
- Artichauts
- Salami
- Câpres
- Chorizo
- Olives
- Crème
- Ananas
- Œuf
- Anchois
- Tomate fraîche
- Jambon cru 3.-
- Crevettes 3.-

Calzone, tomate, mozzarella, jambon cru, oignons, origan

16.-

Fruits de mer, tomates, mozzarella, moules, vongoles, crevettes, anchois, origan

16.-

Crevettes, tomate, mozzarella, crevettes, origan

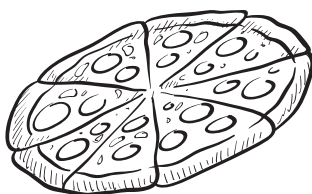
14.-

Tête de moine, tomates, mozzarella, jambon, tête de moine, origan

16.-

PIZZA SANS GLUTEN UNIQUEMENT LE SOIR ET LE SAMEDI MIDI

Pâte à pizza maison sans gluten (peut contenir des traces de gluten dans les ingrédients à choix) 16.-



Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

WWW.LAGARE.CH



tripadvisor

Tous les prix sont TVA comprise

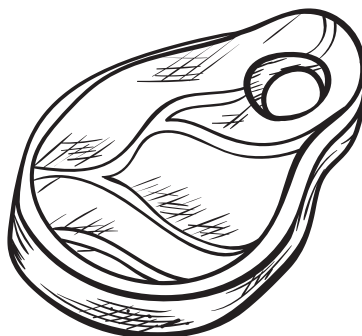
VIANDE DE BŒUF

Steak café de Paris (avec salade verte en entrée)	24.–
Entrecôte café de Paris	27.–
Entrecôte diablo	27.–
Entrecôte à l'ail	27.–
Entrecôte aux herbes de Provence	28.–
Entrecôte à la moutarde de Meaux	28.–
Entrecôte au poivre vert	28.–
Entrecôte béarnaise	30.–
Entrecôte aux morilles	37.–

VIANDE DE PORC

Tranches panées	15.–
Tranches à la crème (avec salade verte en entrée)	18.–
Steak de porc sauce béarnaise	20.–
Tranches panées XL	24.–
Tranches panées XL sauce provençale	26.–

CES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES OU DE NOUILLES



Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

WWW.LAGARE.CH



tripadvisor

Tous les prix sont TVA comprise

SPÉCIALITÉS

Steak de cheval café de Paris (frites, salade verte)	19.50
Steak d'autruche sauce poivre vert (frites, salade verte)	24.–
Crevettes décortiquées (sauce curry rouge, lait de coco et riz au beurre)	26.–
Steak tartare de bœuf coupé au couteau (whisky, cognac / toasts, frites, petits beurres)	28.–
Escalopes de dinde, sauce cacahuètes (riz au beurre)	23.–
Entrecôte de kangourou sauce au poivre vert (frites ou nouille)	27.–
Gambas sautées (1kg) (sauce à l'ail, salade mêlée, frites) min. 2 personnes	30.–/per.

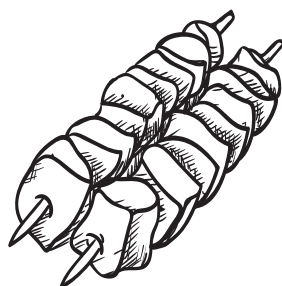
ASSIETTE XL

Tranches panées XL (env 300 gr) (frites ou nouille)	24.–
Steak de cheval XL (env 350 gr) café de Paris (frites ou nouille)	33.–
Cordon bleu maison XL (frites ou nouille)	28.–

SPÉCIALITÉS BROCHETTE: LA CHEMINÉE DE TABLE

Deux brochettes de cheval	24.–
Une brochette de bœuf et une de cheval	26.–
Deux brochettes de bœuf	29.–

Servis avec salade verte, frites et 3 beurres maison: diablo, à l'ail, café de Paris



PROVENANCE DE NOS VIANDES

ET DE NOS CRUSTACÉS:

Cheval: Suisse & Irlande

Bœuf: Suisse & Paraguay

Porc: Suisse & Allemagne

Autruche: Afrique du Sud

Dinde/poulet: Suisse

Kangourou: Australie

Crevette: Vietnam & Thaïlande

Pour les allergènes dans nos plats veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel

WWW.LAGARE.CH



tripadvisor

Tous les prix sont TVA comprise

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES DESSERTS

Desserts maison, glaces, etc.

Visitez notre site internet pour être mis au courant des nouveautés du restaurant:

WWW.LAGARE.CH

N'HÉSITÉZ PAS À LAISSER VOTRE COMMENTAIRE SUR:



tripadvisor

NOUS CHERCHONS SANS CESSÉ À NOUS AMÉLIORER ET
À RENDRE VOTRE VISITE DES PLUS CHALEUREUSE.

MENU BANQUET:

Uniquement sur réservation 24heures à l'avance

BANQUET

1ÈRE PROPOSITION

Rouleau de printemps maison
Sauce aigre douce

Tranches de porc à la crème
Frites ou pâtes
2 sortes de légumes

Mousse chocolat

28.–

4ÈME PROPOSITION

Terrine vigneronne garnie

Fondue Chinoise de boeuf
et cheval fraîche
Pommes frites
Sauces maison

Salade de fruits fraîches

34.–

2ÈME PROPOSITION

Salade mêlée

Fondue paysanne provençale
Sauces maison
Pommes frites

Mini coupe aux baies des bois

28.–

5ÈME PROPOSITION

Salade verte

Fondue Bourguignonne de boeuf
Sauce maison
Pommes frites

Tiramisu maison

34.–

3ÈME PROPOSITION

Salade mêlée

Filets mignons de porc
Sauce forestière
Pommes frites ou pâtes
2 sortes de légumes

Sorbet aux fruits de la passion
arrosé à l'Apérol

35.–

6ÈME PROPOSITION

Cocktail de crevettes

Tournedos de boeuf
Sauce moutarde de Meaux
Röesti maison
2 sortes de Légumes

Crème brûlée catalane

43.–