

Welcome

HOME

RESTAURANT

Des plats à partager ou pas !

1 PERSONNE

2 PERSONNES

🌱 VÉGÉTARIEN 🌿 VÉGAN
🕒 PLATS DISPONIBLES EN SERVICE CONTINU DE 11H45 À 21H30

A GRIGNOTER

DIPS : AIGRE-DOUX, TARTARE, COCKTAIL, BARBECUE, SAUCE PIQUANTE

ONION RINGS 🌱 🕒	12.-
STICKS DE MOZZARELLA 🌱 🕒	12.-
CREVETTES TEMPURA 🕒	11.-
BEIGNETS DE CALAMAR 🕒	10.-
BUFFALO TENDERS DE POULET 🕒	14.-
GUACAMOLE MAISON ET NACHOS 🕒	10.-
PLANCHE JAMBON ET FROMAGE 🕒	23.-
SUPER PLANCHE MIXTE 🕒	40.-
SOUPE DU MOMENT	10.-/18.-

SALADES

LA SALADE DU MARCHÉ 🌱 🕒	8.-	15.-
SALADE MÊLÉE AVEC LÉGUMES DU MOMENT		
LE BOWL DU BONHEUR	26.-	48.-
QUINOA, SAUMON FUMÉ, SOJA, CAROTTE, CHOU, GRENADE, MANGUE		
L'INCONTOURNABLE CHICKEN CAESAR 🕒	25.-	46.-
ROMAINE, BACON, POULET, PARMESAN, TOMATES CONFITES, ŒUF DUR, CROÛTONS		
LA RUSTIQUE	24.-	44.-
MESCLUN, ŒUF POCHÉ, LARD, POMMES DE TERRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE		

BURGERS

SALADE, TOMATES, OIGNONS, CORNICHONS, KETCHUP ET MOUTARDE AMÉRICAINNE
SERVIS FRITES AU CHOIX ET SALADE

BURGER DU MOIS 🕒	25.-
HAMBURGER 2X75 G 🕒	23.-
CHEESEBURGER 2X75 G 🕒	24.-
BACON CHEESEBURGER 2X75 G 🕒	27.-
BEYOND MEAT 150 G 🌱 🕒	24.-

SUPPLÉMENT : EXTRA BACON 3.- / EXTRA CHEESE 2.- / EXTRA STEAK HACHÉ 5.-

PLATS

PETIT PARTAGE : 1 ACCOMPAGNEMENT INCLUS		
GRAND PARTAGE : 2 ACCOMPAGNEMENTS INCLUS		
CURRY DE LÉGUMES / COCO 🌱 🕒	24.-	44.-
FILET DE BAR	32.-	60.-
CRÈME VIN BLANC, POIREAUX		
POELÉE DE GAMBAS	32.-	60.-
PURÉE DE POIS CHICHES		
TARTARE DE SAUMON 🕒	160 G 32.-	320 G 60.-
POULET RÔTI	1/4 21.-	1/2 38.-
Entier 72.-		
RIBS DE PORC	38.-	70.-
SAUCE BARBECUE		
ENTRECÔTE	250 G 36.-	500 G 68.-
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL		
TARTARE DE BŒUF 🕒	180 G 30.-	360 G 56.-
LE TRADITIONNEL CORDON BLEU	29.-	54.-
CHILI CON CARNE	32.-	60.-

PASTA

PENNE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 🌱	25.-	46.-
PÂTES ET SAUCE AU CHOIX	23.-	42.-
BOLOGNAISE / CARBONARA		

PIZZAS

MARGHERITA 🕒	15.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, ORIGAN	
REINE 🕒	20.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC	
4 FROMAGES 🕒	21.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN	
HOME 🕒	24.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BURRATA, JAMBON CRU	
THON 🕒	19.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, THON, OLIVES NOIRES, OIGNONS, CÂPRES	
SUPPLÉMENT : OLIVES / CHAMPIGNONS / MOZZARELLA / JAMBON / ŒUF	2.-

ACCOMPAGNEMENTS 6.-

LÉGUMES DU MARCHÉ 🌱 / SALADE VERTE 🌱
RIZ PILAF 🌱 / FRITES 🌱 / FRITES DE PATATES DOUCE 🌱
POMMES GRENAILLE 🌱 / PURÉE DE POMME DE TERRE 🌱

FORMULE

DE JEUNER

ENTRE 11H45 - 14H

PLAT DU JOUR
1 PÂTISSERIE DU JOUR
1 CAFÉ

25.-

MENU ENFANTS

(jusqu'à 10 ans)

1 SIROP
+ 1 PLAT ET 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
+ 1 BOULE DE GLACE

PLATS :
SAUMON RÔTI / NUGGETS DE POULET
PÂTES SAUCE BOLOGNAISE / HAMBURGER

SIROPS :
GRENADINE / MENTHE / CITRON / PÊCHE

18.-

DESSERTS 🕒

CRÈME BRULÉE	7.-
PAIN PERDU	9.-
FONDANT AU CHOCOLAT	8.-
MERINGUES DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE	9.-
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.-
BABA AU RHUM	9.-
CAFÉ GOURMAND 4 PIÈCES	10.-

GLACES L'ARTISAN GLACIER 🕒

BOULE	3.50.-
CHOCOLAT, VANILLE, MANGUE, FRAMBOISE, CITRON, MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, PISTACHE, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ	
LA COUPE SUISSE	11.-
GLACE MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, SORBET FRAMBOISE, BRISURES DE MERINGUE, CHANTILLY	
LA COLONEL	11.-
SORBET CITRON, VODKA	
LA HOME	11.-
GLACE CHOCOLAT, GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE COOKIE, CHANTILLY, SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ	

SUPPLÉMENT : CHANTILLY 1.- / SAUCE CHOCOLAT OU CAMEL BEURRE SALÉ 1.- / VODKA, LIMENCHELLO, WHISKY 4.-



LES PLATS DU JOUR SONT COMMUNIQUÉS TOUS LES JOURS SUR NOTRE COMPTE INSTAGRAM @HOMEMEYRIN !

PROVENANCE DES PRODUITS Crevettes : Vietnam / Bar : France, Espagne / Saumon fumé : Écosse / Saumon frais : Norvège / Jambon : Suisse, Italie / Poulet : zone franche (Suisse et France) / Porc : Suisse / Veau : Suisse / Bœuf : zone franche (Suisse et France) / Œuf : Suisse.

Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.