

BISTRONOMIE - BAR A TAPAS - BAR A TARTARE  
& CEVICHE - BAR A VIN - COCKTAILS



**LIVE MUSIC**

JEUDI - VENDREDI

**LE BOLERO ORGANISE VOS  
EVENEMENTS**

SOIREES AFTERWORK - COCKTAILS  
DINATOIRES - REPAS D'ENTREPRISE -  
VERNISSAGES - ANNIVERSAIRES

**INSTAGRAM &  
FACEBOOK**

@BOLEROBISTRO

# BISTRONOMIE

## ENTRÉES:

- Champignons sauvages (selon arrivage)/cresson de fontaine/cacao 26.- chf
- Ravioles de betterave et sérac de gruyère/ épinard/cumin 16.- chf
- Fera du lac fumée/choux fleurs/kumquat/poivre de timut 22.- chf
- Le champignon/gyoza/copeaux/cappuccino/poireaux au chalumeau 19.- chf

## PLATS :

- Épeautres comme un risotto/chou kale/gruyère caramel/  
raisins au verjus/courges grta 32.- chf
  - Biscuit de brochet du lac/bisques d'écrevisse/topinambour/mélisse 37.- chf
  - Volaille de la gruyère la belle Luce en deux façons 39.- chf
- Blettes /Gnocchis de butternut grta/condiments trévise
- Entrecôte de cerf /choux rouge acidulées/condiments airelles/cornes  
d'abondance/espuma polenta 42.- chf
  - Pithiviers de gibiers a plume/ betteraves/jeunes pousses 38.- chf

## DESSERTS :

- Cheesecake du boléro 14.- chf
- Chocolat / café / noisettes 14.- chf
- Clémentine / coing / pistache /baies de batak 14.- chf

## LUNCH DU BOLERO

Entrée du jour :	14.- chf
Plat du jour :	21.- chf
Burger du jour:	25.- chf
Tartare du jour :	22 / 28.- chf
Salade vegan.	21.- chf
Dessert du jour	12.- chf

## NOS FORMULES

Entrée + plat (salade du jour)	31.- CHF
Menu complet	38.-CHF
Plat(salade du jour) + Dessert	29.-CHF