














Le **FORUM**
restaurant - pizzeria

Fort de plus de trente ans d'expérience dans la restauration, notre chef s'efforce de vous proposer un menu célébrant l'union de la cuisine française et méditerranéenne. Notre carte des mets est constituée de produits frais, locaux et de saison. Nous avons à cœur de satisfaire vos papilles en mettant en valeur les produits de notre région.

Nos collaborations avec les actrices locales et acteurs locaux nous permettent de nous vous servir le meilleur tout en nous inscrivant dans le monde économique local. Enfin, vous pourrez découvrir chaque midi un menu du jour, ainsi qu'un buffet chaud et froid à l'emporter. Notre carte également disponible à l'emporter vous permettra de déguster nos plats en tout temps.

Nos entrées

Salade verte   	7.-
Salade mêlée   	9.-
Parmiggiana d'aubergines  	20.-
Mignons de poulpe et St-Jacques façon pizzaiolo  <i>Tomates cerises, câpres, olives</i>	22.-
Carpaccio de bar mariné   <i>Citron, huile d'olive, olives, tomate, fruits de la passion</i>	22.-
Terrine de foie gras maison	22.-
Salade landaise   <i>Magret de canard fumé, gésiers confits, foie gras</i>	24.-

Nos entrées de saison

Velouté de bolet, chantilly à la noisette et jambon cru croustillant	17.-
Tartare de cerf sur crème de marron 	22.-


Végétarien 

Sans gluten 





Sans lactose 

Prix en CHF, TVA 7.7% incluse

Nos pâtes fraîches

Gnocchi à la bolognese	22.-
Tagliolini du forum	25.-
<i>Poulpe, calamar, ail, huile d'olive, piment, crème de parmesan au gingembre</i>	
Tagliatelle terre et mer	28.-
<i>Gambas géantes, morilles, crème, safran, bisque de homard</i>	
Panciotti Mediterranei	31.-
<i>Crevettes, St-Jacques, tomates cerises, courgette, huile d'olive, basilic</i>	
Tagliatelle Diana	35.-
<i>Emincé de lièvre, raisin, vin rouge, airelles</i>	
Nous vous proposons toutes nos pâtes sans gluten 	

Nos pizzas

Margherita 	15.-
<i>Tomate, mozzarella</i>	
Prosciutto	16.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	
Romana	17.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Calabria	18.-
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i>	
Rustica	19.-
<i>Tomate, mozzarella, lard, champignon, œuf</i>	
Rucolina	20.-
<i>Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de Grana Padano, roquette</i>	
Valtellina	20.-
<i>Tomate, mozzarella, bresaola (viande séchée de la Valteline), raclette</i>	
Veneziana	20.-
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cru</i>	
A modo mio	20.-
<i>Tomate, tranche de mozzarella, tomates séchées, anchois</i>	
Buffala 	22.-
<i>Tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, olives, basilic</i>	
Padrino 	22.-
<i>Tomate, mozzarella de bufflone, câpres, tomates séchées, basilic</i>	
Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten 	+ 1.-






Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose 




Prix en CHF, TVA 7.7% incluse

Nos Viandes

Le burger du Forum <i>100% fait maison</i>	18.-
Entrecôte de bœuf au poivre vert (200 g)	38.-
Filet de bœuf sauce bordelaise (200 g)  	44.-
Chateaubriand sauce bordelaise (500 g)   <i>Minimum 2 personnes</i>	47.- P/P
Entrecôte de bœuf rassie au Forum  <i>Minimum 2 personnes, émulsions aux morilles, beurre maison</i>	50.- P/P




Nos viandes vous sont servies avec légumes, gratin dauphinois ou frite

Nos viandes de saison

Médailon de chevreuil aux fruits rouges 	45.-
Entrecôte de lièvre aux fruits rouges 	45.-
Selle de chevreuil  <i>Minimum 2 personnes, sur réservation</i>	50.- P/P

Nos viandes vous sont servies avec spätzli ou tagliatelle et garniture de chasse

Nos poissons

Duo magnifique  <i>Suprême de bar, St-Jacques en bisque safranée</i>	37.-
Tresse de Sole escortée de gambas géantes  <i>Crème de brocoli à l'ail</i>	42.-
Poulpe grillé sur une crème de poireau 	38.-

Nos poissons vous sont servis avec des légumes et pomme de terre vapeur

Végétarien 

Sans gluten 

Sans lactose 

Prix en CHF, TVA 7.7% incluse

Nos desserts

Carpaccio d'ananas et glace à la crème 🌿	11.-
Tiramisu aux marrons	12.-
Fondant au chocolat au cœur de pistache et crème de chocolat blanc	12.-
Crème brûlée à la courge 🌿	12.-
Assiette gourmande	
<i>Assortiment de nos desserts</i>	14.-
Cannoli du chasseur	
<i>Crème de marrons, glace vanille, coulis framboise</i>	12.-