

CARTE DES METS

Nos suggestions du moment

POUR COMMENCER ...

	Entrée	Plat
Bol de salade et crudités	6.50	
Soupe aux légumes	6.50	11.00
Salade de chèvre chaud aux quatre saveurs	14.50	24.00
Salade de gambas et calamars aux agrumes et sésame grillé	15.00	25.00
Salade de magret de canard fumé, poire, noix et vinaigre balsamique	15.50	26.00
Tartare de bœuf avec pain grillé et beurre Avec pommes frites maison pour la grande portion	18.50	33.00
Tartare de saumon au citron vert et à l'aneth avec pain grillé et beurre Avec pommes frites maison pour la grande portion	18.50	33.00

NOTRE PROPOSITION DU MIDI, du lundi au vendredi :

L'Entrecôte Parisienne à la fleur de sel de Guérande 180gr *uniquement à midi Pommes frites maison et une petite salade ou une petite soupe, en entrée	19.50
Supplément sauce Café de Paris ou Poivre vert	3.00

EN SUITE ...

L'Entrecôte Parisienne à la fleur de sel de Guérande 250gr Pommes frites maison et légumes	32.00
Supplément sauce Café de Paris ou Poivre vert	3.00
Carré d'agneau et sa sauce moutarde à l'ancienne Tagliatelles et légumes	43.00
Civet de cerf Avec spätzlis maison et choux de Bruxelles frais	29.50
Tomates farcies à la viande de bœuf Sauce tomate et riz basmati	22.50
Pavé de saumon et son beurre blanc à l'aneth Riz basmati et légumes	32.00

Bœuf, poulet, porc, veau : CH | Canard : FR | Agneau: NZ | Cerf: EU | Saumon: NOR | Prod. de boulangerie: CH

EN VÉGÉTARIEN ...

Feuilleté aux champignons frais Riz basmati et légumes	28.00
Risotto à la courge, marrons, crème et Parmesan	26.00
Gnocchi au gorgonzola, noix et Parmesan	25.00

LES DIMANCHES SOIRS : FONDUE Moitié-moitié et Pur Brebis

BON APPÉTIT !

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers au sujet des allergènes présents dans nos plats, n'hésitez pas.



Les mets proposés sur cette carte sont **entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine** selon les critères du label "Fait Maison" établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food.