

Nos entrées

Salade verte	6. -			
Salade mêlée	8.-			
Escargots ½ douzaine	12.-	Escargots 1 douzaine	20.-	
Risotto aux crevettes et petits légumes, croquant de parmesan				
Entrée : 15.-		Plat : 23.-		
Assiette froide (jambon cru , salami, Viande séchée, chorizo)				18.-

Nos poissons

Truite du vivier meunière ou au bleu	26.-
Filets de truite à la provençale	27.-
Filets de perches meunières	30. -

Nos viandes

Steak de cheval 150gr.	23.-	/	220gr.	28.-
Steak de bœuf 150gr.	25.-	/	220gr.	30.-
Beurre maison	5.-			
Marchand de vin	5. --			
Poire vert	6.-			
Chanterelles	7.-			

Médillons de porc aux chanterelles	26.-
Emincé de foie de veau à la provençale	26.-
Suprême de poulet fermier et sa mousseline de poivrons	28.-

Le coin des végétariens

Ouf cocotte à la ratatouille, gratiné à la tomme vaudoise et son risotto aux herbes	25.-
Poêlée de tofu aux chanterelles fraîches, basilic Et petits légumes	26.-

Le coin des enfants

Jambon, frites	12.-
Muggets, frites	12.-
Franche de porc panée, frites	14.-
Steack haché de bœuf, frites	14.-
Filet de truite meunière, frites	15.-

Provenance de nos viandes :

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Bœuf : Suisse

Cherai : Canada, argentine

Poulet : France