

Nos entrées

Salade verte	6. --		
Salade mêlée	8.-		
Crème de courge	6.-		
Escargots ½ douzaine	12.-	Escargots 1 douzaine	20.-
Tagliatelles aux crevettes géantes, poireaux et curry			
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 au miel et citron	27.-
Filets de perches meunières	30. --

Nos viandes

Steak de cheval 150gr.	25.-	/	220gr.	30.-
Steak de bœuf 150gr.	26.-	/	220gr.	31.-
Beurre maison	5.-			
Echalote	6. --			
Poivre vert	6.-			
Champignons	7.-			

Gambonneau de porc, caramélisé à la raisinée, sur son lit de lentilles	23.-
Médailles de porc à la moutarde	25.-
Escalope de foie de veau à l'échalote	28.-
Cuisse de poulet fermier, confite au foie gras et vin jaune	32.-

Le coin des végétariens

Ouf cocotte aux poireaux et bolets et son risotto à la crème	25.-
Tartiflette au racherin et tofu	26.-

Le coin des enfants

Gambon, 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, Paraguay

Cherai : Canada

Poulet : France