



Nos entrées

<i>Salade verte</i>	6. -		
<i>Méli-mélo de salades</i>	9.-		
<i>Escargots 1/2 douzaine</i>	12.-	<i>Escargots 1 douzaine</i>	20.-
<i>Tagliatelles fraîches aux crevettes et curry</i>			
<i>Entrée : 18.- Plat : 27.-</i>			
<i>Carpaccio de bœuf au balsamique, croquant de parmesan</i>			
<i>Et sa saladine 18.-</i>			
<i>Noix de Saint-Jacques rôties, aux chanterelles</i>			
<i>Et sa fine ratatouille 23.-</i>			
<i>Désossée de cuisse de grenouilles aux herbes</i>			
<i>et son risotto au safran 24.-</i>			

Nos poissons

<i>Traite du vivier meunière ou au bleu</i>	26.-
<i>Filets de traite à la crème de persil</i>	27.-
<i>Filets de perches meunières</i>	30. -
<i>Médailon de lotte rôti, émulsion de balsamique, huile d'olive et poivrons</i>	
36.-	



Nos viandes

Steak de cheval 150gr. 25.- / 220gr. 30.-

Steak de bœuf 150gr. 26.- / 220gr. 31.-

Entrecôte ce cheval 32.-

Entrecôte de bœuf 34.-

Beurre maison 5.-

Echalote 6. —

Poivre vert 6.-

Champignons de saison 7.-

Filet de carotte farci aux charterelles, au pinot noir 30.-

Mignons de porc à la moutarde 32.-

Filet de bœuf aux champignons de saison 45.-

Le coin des végétariens

Oeuf cocotte ratatouille et tomme vaudoise

Et son risotto à la tomate 26.-

Emincé de Quorn aux chanterelles et petits légumes 27.-

Le coin des enfants

Jambon, frites 12.-

Nuggets, frites 12.-

Steack haché de bœuf, frites 14.-

Filet de truite meunière, frites 15.-

Provenance de nos viandes :

Porc : Suisse Bœuf : Suisse, Paraguay

Cheval : Canada, argentine Canette : France

Provenance de nos poissons :

Truite : Suisse Perches : Pologne, Estonie

Lotte : Ecosse, Danemark Saint-Jacques : USA

Allergies diverses : Notre personnel est à votre écoute, n'hésiter pas à les informer

