

Notre carte à l'emporter



Nos entrées

Terrine de canard	Fr. 19.-
Salade mêlée	Fr. 7.-

Nos incontournables

Entrecôte de bœuf	Fr. 36.-
Escalope de veau grillée	Fr. 36.-
Filet d'agneau aux herbes	Fr. 36.-
Filets mignons de porc	Fr. 32.-

Ces plats sont accompagnés de **riz, pâtes ou pommes sautées aux herbes et d'une salade.**

Sauce à choix : Fleur-de-Lys, forestière ou provençale.

Nos plats

Cordon bleu de veau	Fr. 36.-
Spare-ribs caramélisés	Fr. 33.-
Langue de bœuf, sauce câpre	Fr. 20.-
Emincé de veau à la Zurichoise	Fr. 34.-
Pied de porc au Madère, rösti	Fr. 26.-
Tartare de bœuf et brioche *	Fr. 26.-
Rösti, saucisse à rôtir ou merguez *	Fr. 21.-
Choucroute garnie *	Fr. 22.-

Ces plats sont accompagnés de **riz, pâtes ou pommes sautées aux herbes et d'une salade.**

* Il n'y a pas de salade avec ces plats.

Nos poissons et crustacés

Filets de perche meunière Fr. 33.-

Crevettes sauce Montolivet Fr. 36.-

Ces plats sont accompagnés de **riz, pâtes ou pommes sautées aux herbes et d'une salade.**

Nos desserts

Salade de fruits Fr. 5.-

Diplomate au kirch Fr. 5.-

Truffé au chocolat Fr. 5.-

Plusieurs menus seront proposés chaque semaine en plus de la carte, visitez notre site internet ou notre page Facebook.

Appelez le 021.647.09.09 pour vos commandes.

Merci pour votre soutien !



Nos fondues

Fondue	Viandes	200 gr.	250 gr.
Bourguignonne	Bœuf	25.-	27.-
	Cheval	22.-	24.-
Vigneronne (Viande fraîche) (Bouillon sans vin)	Trois sortes de viandes		
	Bœuf		
	Cheval Poulet	24.-	26.-
Bressanne	Poulet	23.-	25.-
Bressanne épicée	Poulet	23.-	25.-

Sont compris dans le prix des différentes fondues :

- 1 caquelon avec brûleur « Longfire » / 4 personnes
- 2 salades
- 5 sauces maison : curry, tartare, cocktail, piquante et ail
- Oignons et cornichons
- Bouillon ou graisse de coco

Notre fondue « rustique », viande de bœuf macérée aux épices, est aussi disponible à l'emporter.

