

LA CARTE DE METS

Les Entrées :

- La Salade verte ou mêlée 7.- / 10.-
- La Terrine de foie de Volaille et le bouquet de Salade verte 15.-
- La Cassolette de Chanterelles 20.-

Les Propositions d'été :

- La grande Salade mêlée avec un Œuf dur,
du Thon ou du Jambon cru 17.- / 19.-
- Le Vitello Tonnato (en entrée ou en plat) 18.- / 24.-

Les Plats :

- Les Ravioli aux Epinards, la sauce safranée 23.-
- Le Risotto aux Légumes et au Parmesan 23.-
- La Croûte aux Chanterelles 25.-
- Les Filets de Perche, "Loé" et la sauce Tartare 40.-
- L'Entrécôte de Boeuf 38.-
 - La sauce à l'Origan 5.-
 - Le beurre Café de Paris 5.-
- L'Escalope de Veau viennoise 38.-

Les Mets au fromage :

- La Fondue au Fromage 22.-
(à partir de 2 personnes et servié uniquement côté café)
- La Tomme poêlée servié avec une salade 14.-

Provenance : Boeuf, Veau : CH – Perches : CH