

LA CARTE DES METS

Les Entrées :

- La Salade verte 7.-
- La Salade mêlée 10.-
- La Terrine de Gibier et le bouquet de Salade d'automne 15.-
- La Poêlée de Champignons frais à la Crème 22.-
- Les Suprêmes de Caille et le confit de Choux-rouges 25.-

Les Plats :

- Les Ravioli aux épinards, sauce safranée 23.-
- La Croûte aux Champignons 25.-
- Les Gambas Royales grillées, flambées au Cognac
et la fondue de Poireaux 38.-
- L'Entrécôte de Boeuf 38.-
 Le beurre Café de Paris 5.-
- L'Emincé de Chevreuil, la sauce aux Epices
les Spätzli "maison", la garniture d'automne 34.-
- Le Filet de Chevreuil (Selle), la sauce aux Epices
les Spätzli "maison", la garniture d'automne 48.-
- L'assiette du "Chasseur brédouille" 25.-

Les Mets au fromage :

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

Provenance : Boeuf : CH – Chevreuil : AT – Cailles : F – Gambas : Vietnam