

# LA CARTE DES METS

## Les Entrées :

- La Salade verte 7.-
- La Salade mêlée 10.-
- La Terrine de Poivre vert et le bouquet de Salade d'hiver 15.-
- La Poêlée de Champignons frais à la Crème 22.-
- Les Gambas Royales et le Caviar de lentilles Beluga 25.-

## Les Plats :

- Les Ravioli aux épinards, sauce safranée 23.-
- Le Risotto aux légumes et au Parmesan 23.-
- Le Filet de Sandre poêlé et le Risotto aux Agrumes 36.-
- Les Gambas Royales grillées, flambées au Cognac 38.-
- L'Entrecôte de Boeuf 38.-
  - La Sauce au Thym 5.-
  - La Sauce au Poivre concassé 5.-
- L'Escalope de Veau "viennoise" 38.-

## 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, Veau : CH – Gambas : Vietnam – Sandre : EST, PL