

LA CARTE DE METS

Les Entrées :

- La Salade verte 7.-
- La Salade mêlée 10.-
- La Terrine de Foie de volaille et le bouquet de salade verte 15.-
- La Croûte aux Champignons frais 18.-
- Le Duo de Gambas Royales
et la saladinè tiède de Riz Vénèrè 25.-

Les Plats :

- Les Raviolis aux Epinards, la saucè au Safran 23.-
- La Croûte aux Champignons frais 26.-
- Le Filet de Sandrè poêlé et la fondue de Poirèaux blancs 38.-
- Les Gambas Royales grillées, flambées au Cognac 38.-
- L'Entrécôte de Boeuf 38.-
 - La saucè au Poivrè concassé 4.-
 - Le beurre Café de Paris 4.-
- L' Escalope de Veau "viennoisè" 38.-

** Chère Cliente, cher Client,

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur

Provenance : Boeuf, Veau : CH – Gambas : Vietnam – Sandre : EST, PL

Les Mets au fromage :

- La Fondue au Gruyère et au Vachgrin fribourgeois
(à partir de 2 personnes) 22.-
- La Tomme poêlée
servie avec une salade 15.-

Les Desserts :

- L'Assiette de fromage (4 sortes) 13.-
- Le Duo de mousses au chocolat "maison" 11.-
- Le Parfait glacé mocca "maison" 11.-
- Le Sorbet à l'eau de vie d'Abriçot 13.-
- Les Griottes au Kirsch 10.-

et juste pour une petite envie :

- La boule de glace Vanille 4.-
- La mini Mousse au chocolat noir 7.-