

LA CARTE DES METS

Les Entrées :

- La Salade verte 8.-
- La Salade mêlée 10.-
- La Terrine de Volaille et le bouquet de Salade d'hiver 16.-
- La Poêlée de Champignons frais à la Crème 22.-
- L'Entrée du Menu de Saison 25.-

Les Plats :

- Les Ravioli aux Epinards et la sauce au Safran 24.-
- Le Risotto aux Légumes et au Parmesan 22.-
- La Croûte aux Champignons frais 28.-
- La Saucisse aux Choux, les p. de Terre et les Poirreaux 25.-
- Les Filets de Carrelet pochés, la Sauce au Vermouth blanc 34.-
- L'Entrecôte de Boeuf 40.-
 - La sauce au Poivre concassé 5.-
 - Le beurre Café de Paris 5.-
- L'Escalope de Veau "viennoise" 39.-

Les Mets au fromage :

- La Fondue au Fromage
(à partir de 2 personnes et servié uniquement côté café) 24.-
- La Tomme poêlée servié avec une salade 16.-

Provenance : Boeuf, Veau, Porc : CH – Carrelet : HOL