

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 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 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, "boé" et la sauce Tartare 38.-
- L'Entrecôte de Bœuf 38.-
 - La sauce à l'Origan 5.-
 - Le beurre Café de Paris 5.-
- L'Escalope de Veau viennoise 38.-

Provenance : Bœuf, Veau, : CH – Perches : CH – Crevettes : VN

** 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

Les Mets au fromage :

- La Fondue au gruyère (doux et salé)
et au vacherin fribourgeois 22.-
- La Tomme poêlée
servie avec une salade 14.-

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 Abricotiné 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.-