

# LA CARTE DES METS

## Les Entrées :

- La Salade verte / mêlée 7.- / 10.-
- La Terrine de Foie de Volaille et le bouquet de salade verte 15.-
- Le Chaud-froid de Gambas royales poêlées  
et la vinaigrette de Pois gourmands 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 épinards et la sauce au Safran 23.-
- Les Filets de Perche "Lozé" et la sauce Tartare 38.-
- L'Entrecôte de Bœuf 38.-
  - La sauce à l'Origan 4.-
  - Le Beurre Café de Paris "maison" 4.-
- L'Escalope de Veau viennoise 38.-

## Les Mets au fromage :

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

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

Provenance : Bœuf, Veau : CH – Perche : CH – Gambas : Vietnam

