

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 Fricassée de Champignons frais 20.-

- La Salade de Dents de Lion
garnie de lardons, croûtons et d'un œuf dur 18.- / 24.-

Les Plats :

- Les Ravioli aux épinards et la sauce au Safran 23.-
- Le Filet d'Omble et la sauce Grenobloise 36.-
- Les Gambas royales grillées et flambées au Cognac 38.-
- L'Entrécôte de Boeuf 38.-
 - La Sauce au Thym 5.-
 - Le Beurre Café de Paris "maison" 5.-
- L'Escalope de Veau "viennoise" 38.-
- Le Filet d'Agneau et le jus au Thym 45.-

** 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 – Agneau : NZ – Gambas : Vietnam – Omble : ISL

Les Mets au fromage :

- La Fondue au gruyère (doux et salé)
et vacherin fribourgeois 22.-
à partir de 2 personnes et servié uniquement côté café

- La Tomme poêlée
servié avec une salade 15.-

Les Desserts :

- L'Assiette de fromage 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.-