

LA CARTE DES METS

Les Entrées :

- La Salade verte 8.-
- La Salade mêlée 12.-
- La Terrine de Gibier et le bouquet de Salade d'automne 18.-
- Le Saucisson Vaudois et les Lentilles en vinaigrette 20.-
- Les Champignons frais poêlés à l'Ail
et le Parmentier à l'Ancienne 25.-

Les Plats :

- La Croûte aux Champignons et la salade verte 30.-
- Le Filet d'Omble, la sauce Grenobloise 40.-
- L'Entrecôte de Boeuf 42.-
Le beurre Café de Paris 6.-
- La Selle de Chevreuil, la sauce aux Epices
les Spätzli "maison", la garniture d'automne 58.-
- L'Entrecôte de Cerf, la sauce aux Epices
les Spätzli "maison", la garniture d'automne 48.-
- L'Emineé de Chevreuil, la sauce au Poivre concassé
les Spätzli "maison", la garniture d'automne 48.-
- La garniture "Chasse" et les Spätzli (sans viande) 36.-

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 15.-

Provenance : Boeuf : CH – Chevreuil : AT - Cerf : NZ – Omble : ISL
(TVA 7,7% incluse)