
CARTE DES METS

Les propositions de saison

N'hésitez pas à demander notre carte de la chasse.

Les fondues (sont accompagnées de sauces « maison », d'une salade mêlée, pommes frites ou riz créole)

Fondue vigneronne de bœuf ou de cheval (dès 2 pers. 300gr./pers.)			Fr. 43.00
Fondue chinoise de bœuf ou de cheval (dès 2 pers. 300gr./pers.)	cheval	Fr. 38.00	boeuf Fr. 40.00

Les entrées

Salade verte, salade mêlée		Fr. 6.00	Fr. 7.50
Crudités assorties avec oeuf			Fr. 16.50
Escargots gratinés au beurre « maison »	6 pces	Fr. 13.00	12 pces Fr. 22.00
Jambon cru d'Italie	entrée	Fr. 18.00	plat Fr. 23.50

Les potages

Crème de tomate			Fr. 7.50
Velouté de courge (rosette de chantilly)			Fr. 7.50
Potage cultivateur (bouillon aux petits légumes)			Fr. 7.50

Les assiettes froides et salade

Tartare de saumon au citron vert, toasts et beurre	½ port.	Fr. 19.00	portion Fr. 28.00
Steak tartare de boeuf, toasts et beurre	½ port.	Fr. 23.00	portion Fr. 33.00
Salade tiède de poulet au curry (émincé filet de poulet et foie dinde)	½ port.	Fr. 19.00	portion Fr. 23.50
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, pommes frites	½ port.	Fr. 17.00	portion Fr. 23.00
Roastbeef froid, sauce tartare, pommes frites (sur lit de salade verte)			Fr. 24.50

Les pâtes (sont servies avec une salade verte ; supplément salade mêlée Fr. 3.00)

Pâtes à choix : penne ou tagliatelles :

- Carbonara			Fr. 25.00
- Poulet et à la crème			Fr. 25.00
- All'arrabbiata (piquant !)			Fr. 23.00
- Aux champignons (mélange de champignons frais)			Fr. 28.00

Raviolis frais à la viande, sauce crème et champignons frais			Fr. 28.00
--	--	--	-----------

Tortelloni (ricotta et épinards) :

- Au basilic			Fr. 24.00
- Aux champignons (mélange de crème et champignons frais)			Fr. 25.00
- A la crème			Fr. 23.00

Les viandes (sont servies avec une salade mêlée ou des légumes, pommes frites, pâtes ou riz créole)

Boeuf

Entrecôte nature (200 gr.)	Fr. 33.00
Entrecôte XXL (300 gr. ; servi avec un beurre « maison », gros sel et poivre concassé)	Fr. 45.00
Filet nature (180 gr.)	Fr. 33.00
Filet aux morilles (180 gr.)	Fr. 42.00

Cheval

Steak nature (170 gr. ; coupé dans l'entrecôte)	Fr. 27.00
Entrecôte nature (200 gr.)	Fr. 31.00
Entrecôte XXL (300 gr. ; servi avec un beurre « maison », gros sel et poivre concassé)	Fr. 45.00

Veau (Noix)

Médallions de veau aux champignons frais	Fr. 38.00
Escalopes de veau « viennoise »	Fr. 35.00

Poulet

Demi poulet à la broche (voir sur la broche s'il y en a...)	Fr. 23.50
Emincé de poulet au curry « Casimir » (servi avec des fruits)	Fr. 28.00
Piccata de poulet milanaise (servi avec de la sauce tomate)	Fr. 25.00

Porc

Tranche de porc panée	Fr. 23.50
Escalopes de porc aux champignons frais	Fr. 26.50

Les sauces à choix :

Aux morilles Fr. 9.50 / champignons frais Fr. 8.00
Café de Paris ou sauce « maison » Fr. 4.00
Au poivre Fr. 5.00
Ail ou échalotes étuvées Fr. 5.00

Les poissons (sont servis avec une salade mêlée ou des légumes, pommes frites, pâtes ou riz créole)

Crevettes géantes au curry (servi avec des fruits)	Fr. 38.00
Filets de perche « meunière » (sauce tartare)	Fr. 33.00

Le coin des enfants

¼ de poulet grillé et pommes frites	Fr. 15.00
Nuggets de poulet et pommes frites	Fr. 11.00
Steak de bœuf, sauce café de Paris et pommes frites (120 gr.)	Fr. 18.50
Tortelloni à la crème (ricotta et épinards)	Fr. 13.00

Provenance des viandes :

Poulet : Suisse, Slovénie **Cheval** : Canada **Veau, porc** : Suisse **Bœuf** : Suisse, Argentine

Provenance des poissons :

Perche : Estonie, Pologne **Crevette** : Thaïlande

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations au sujet des allergies ou autres intolérances.