

Les entrées

- *Croûte aux champignons* 18.-
- *Salade gourmande*
(au saumon fumé et foie gras) 26.-
- *Salade verte* 6.50
- *Salade mêlée* 8.50
- *Escargots de Bourgogne 1/2 douzaine* 13.-
- *Brochette de St-Jacques au lard* 19.-
- *Fagottinis truffés à la crème de curcuma* 19.-
- *Foie gras de canard maison à l'armagnac* 25.-

Le chef vous propose...

Menu Challengensis

Filet de sandre à la crème de citron vert

Contre-filet de bœuf sauce Cheval blanc

Pommes allumettes maison

, légumes

Coupe du Talent

56. -

Menu du chef

*Saladine de saumon fumé
au chutney de tomate et abricot*

Brochette de noix de St-Jacques au lard

Pavé de filet de cheval au Pinot noir

Riz, légumes

Crème brûlée

63. -

Les pâtes

- Tortellini au basilic 21. -
- Tagliatelle alla carbonara 22. -
- Penne aux morilles et safran 27.50

Les poissons

- Filets de perche meunière 34. -
- Filet de sandre à la crème de citron vert 34. -
- Grosses crevettes sautées à l'ail 35. -
- Filet d'omble au cidre et morilles 36. -

Les garnitures : salade et frites ou riz ou pommes
nature cuites à la minute

Les viandes

- Filets mignons de porc aux champignons 38. -

- Steak de cheval 29. -

- Tournedos de cheval 41. -

- Entrecôte de bœuf 38. -

Sauces au choix : Dijonnaise, Poivre vert, Cheval blanc, Beurre maison

Les garnitures : légumes ou salade et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

- Steak tartare de boeuf 36. -

Servi avec toast et beurre et pommes allumettes maison

- Fondue bourguignonne

Avec pommes frites et salade

(min. 2 pers) servie uniquement côté café

- De cheval 37. -

- De bœuf 39. -

Le coin des enfants

- Portion de frites avec ketchup 7. -
- Jambon cuit avec frites 10. -
- Penne napolitaine 9. -
- Mini steak avec frites 15.50
- Mini filets de perche 16. -

*Pas valable pour les adultes
Merci de votre compréhension*

Les desserts

- Demandez nos desserts maison ainsi
que notre carte des glaces !!

Dégustez nos spécialités...

« Le pendu »

Une délicieuse entrecôte pendue et flambée devant vous...

Garnie de salade ou légumes et frites, pâtes ou riz

Et d'une somptueuse sauce mexicaine...

Cheval : 32. -

Ou bœuf sur demande : 36. -

« Le filet d'omble au cidre et morilles »

Garni de salade et riz, frites ou pommes nature cuites à la minute.

36. -

« Le contre-filet de bœuf 3 mousquetaires »

Contre-filet de bœuf garni de foie gras tiède et champignons de Paris, le tout arrosé d'une fine sauce au vin rouge.

Garni de salade ou légumes et frites, pâtes ou riz

42. -

La carte de la chasse

Entrées

- Cassolette de champignons 19. -
- Terrine de gibier « artisanale » 18. -

Les plats

- Mignons de cerf aux chanterelles 42. -
- Noisettes de chevreuil Grand-veneur 46. -
- Filet de sanglier 42. -

Les garnitures : Légumes et fruits de saison, spätzli maison ou pâtes

Le flambi :

- Brochette de chevreuil et cerf flambée 45. -

Selle de chevreuil servie sur plat

Par personne 59. -

(Min. 2 pers.)

Le Menu du chasseur

Terrine de gibier « artisanale »

Mignon de cerf aux chanterelles

Spätzli, fruit et légumes de saison

Torta della nonna et

Glace caramel

65. -