

Quelques entrées



<i>Croûte aux champignons</i>	<i>19.-</i>
<i>Petite salade verte</i>	<i>6.50</i>
<i>Petite salade mêlée</i>	<i>8.50</i>
<i>Brochette de St. Jacques au lard</i>	<i>19.-</i>
<i>Fagottini truffé à la crème de curcuma</i>	<i>19.-</i>

Quelques pâtes et poissons

<i>Tortellini à la viande et basilic</i>	<i>21.-</i>
<i>Tagliatelle à la carbonara</i>	<i>22.-</i>
<i>Filets de perche meunière</i>	<i>34.-</i>
<i>Omble en filets au cidre et morilles</i>	<i>36.-</i>

Quelques viandes

<i>Filet de bœuf Trois mousquetaires</i>	<i>42.-</i>
<i>Paré de bœuf au poivre vert ou beurre maison</i>	<i>39.-</i>
<i>Steak de cheval beurre maison</i>	<i>29.-</i>
<i>Steak tartare de bœuf, toast beurre et pommes allumettes maison</i>	<i>36.-</i>

Uniquement « côté café »

<i>Fondue bourguignonne (min.2 pers)</i>	
<i>De cheval</i>	<i>37.-</i>
<i>De bœuf</i>	<i>39.-</i>

Les garnitures sont composées de pommes allumettes maison, riz, tagliatelle et d'une salade mêlée ou légumes

Provenances : bœuf Suisse, Cheval Canada ou Argentine, Perche Estonie, Omble Islande

TVA 7,7% incluse