

Carte de Saison Automnale

Période de Chasse 2025



LES ENTREES

SALADE VERTE	7.50
SALADE MÊLEE	9.80
SALADE DE CREVETTES (Viet), Sauce Thai (CH) (4 PCES) Choux Chinois, salade de Carottes, Céleri, Tomates Cherry, Cacahuètes	24.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	29.50

Nouveau!

LES METS AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS

FONDUE MOITIE-MOITIE La Bien Aimée Thierry Pillier La Brévine ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois	 26.00  pp
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS D'ICI Pains Toasté	29.50

DE LA TERRE (180-210gr)

ENTRECÔTE DE CHEVAL POÊLEE (D) ORIENTAL 180gr	34.50
ENTRECÔTE PARISIENNE POEELE 180gr (CH)	35.50
FILET MIGNON (170-190gr) DE PORC AU FOUR (CH)	37.50

Sauce :

Sauce aux Morilles	8.50
Sauce aux Echalotes	5.50

D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIERE	37.50
Sauce Tartare *	

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelles ou Riz Basmati et Légume du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Certaines base de sauce

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison