

Carte des mets

Les propositions de saison

Rognons de veau à la moutarde en grains, tagliatelles au beurre et salade panachée	Fr. 26.00
Fraîcheur de tomates, green zebra, légumes marinés et burrata (huile d'olive, basilic, vinaigre balsamique)	Fr. 23.50
Tartare de bœuf à l'italienne, toasts et beurre (garni de tomates séchées, rucola, fenouil et de copeaux de reggiano)	Fr. 34.00
Salade tiède de poulet à la chinoise (épicé) (émincé de poulet mariné et poêlé sur salade croquante, vinaigrette de gingembre aux piments doux)	Fr. 25.50
Hamburger de bœuf Suisse, grosses frites et crudités (bun's au pavot du boulanger, oignons, bacon, moutarde de Meaux, fromage à raclette)	Fr. 25.50
Tagliata de bœuf sur lit de salades composées (éventail d'entrecôte de bœuf, mesclun, roquette, champignons, copeaux de reggiano, tomates)	Fr. 38.00
Tonnato de filet de dinde, pommes frites (fines tranches de dinde, sauce citron, basilic et thon, sans sauce mayonnaise !)	Fr. 24.00

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

Fondue vigneronne de bœuf (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. 18.00
Escargots gratinés au beurre « maison »	6 pces	Fr. 13.00	12 pces	Fr. 22.00
Jambon cru d'Italie et viande séchée	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

Les assiettes froides et salade

Tartare de saumon au citron et aneth, 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)	½ port.	Fr. 19.00	portion	Fr. 24.50
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 : spaghettis ou tagliatelles :

- Aux gambas (courgettes, ail)				Fr. 29.00
- 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. 29.50

Tortellonis (ricotta et épinards) :

- Au basilic				Fr. 24.00
- Aux champignons (mélange de crème et champignons frais)				Fr. 26.50
- A la crème				Fr. 23.00

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

Boeuf

Médallions d'entrecôte nature	Fr. 30.00
Entrecôte nature	Fr. 33.00
Entrecôte XXL (300 gr. ; servi avec un beurre « maison », gros sel et poivre concassé)	Fr. 45.00
Filet nature	Fr. 33.00
Filet aux morilles	Fr. 42.00

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. 28.00

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
Hamburger et pommes frites (steak haché maison)	Fr. 18.00
Tortelloni à la crème (ricotta et épinards)	Fr. 13.00

Provenance des viandes :

Poulet : Suisse, France **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.