

Menu

POUR COMMENCER...

SALADE VERTE	// 7.50
SALADE MÊLÉE	// 10.-
<i>Et graines grillées</i>	
SALADE DE RUCOLA	// 11.-
<i>Tomates séchées et pignons de pin</i>	
TARTARE DE THON	// 21.-
TARTARE DE BOEUF	// 21.-
<i>Pure Simmental</i>	

À PARTAGER

ACRAS DE MORUE	// 11.-
<i>Sauce aigre douce - 6 pièces</i>	
FLAMMENKUECHE	// 19.50
<i>Oignons et lardons</i>	

FONDUE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ	// 24.-/PERS
<i>Minimum 2 personnes</i>	
PORTION DE POMMES DE TERRE	// 3.50

SALADES PLAT

SALADE CHÈVRE CHAUD ET MIEL	// 21.-
SALADE MÊLÉE ET ACRAS DE MORUE	// 22.-

CHASSE

SOUPE DE COURGE	// 11.-
TOMBÉE DE CHAMPIGNONS	// 19.-
TERRINE DE CHEVREUIL AUX BAIES DE GENIÈVRE	// 19.-
<i>Compote de pommes caramélisées</i>	
FILET MIGNON DE CERF	// 49.-
<i>Sauce aux airelles</i>	

POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES	// 38.-
<i>Sauce tartare</i>	
CREVETTES FAÇON NOMADE	// 36.-
TARTARE DE THON	// 39.-
<i>200g</i>	
FILET D'OMBLE CHEVALIER	// 36.-
<i>Sur un lit de lentilles à l'huile de truffe</i>	

VIANDES

MAGRET DE CANARD	// 35.-
<i>Raisins secs et Porto</i>	
TARTARE DE BOEUF	// 36.-
<i>Pure Simmental</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF NATURE	// 44.-
<i>Beurre maison 5.- OU Morilles 9.-</i>	

PÂTES ET VÉGÉTARIEN

LUINGUINE AUX MORILLES	// 26.-
LINGUINE AUX CHAMPIGNONS ET POULET	// 28.-
GARNITURE CHASSE	// 28.-

PETITS GOURMANDS

FILETS DE PERCHES	// 18.-
<i>Frites</i>	
POULET PANÉ	// 14.-
<i>Frites</i>	
PÂTES À LA SAUCE TOMATE	// 10.-

Petites portions, pour les enfants jusqu'à 10ans

*Les plats de viande et de poisson sont servis avec
une garniture au choix:
Frites / riz / pommes nature / petite salade verte*