

Menu

POUR COMMENCER

SALADE VERTE	// 7.50
SALADE MÊLÉE	// 10.-
TARTARE DE BOEUF <i>Pure Simmental</i>	// 21.-
ACRAS DE MORUE <i>Sauce aigre douce - 6 pièces</i>	// 11.-
TOMBÉE DE CHAMPIGNONS <i>Poêlée de champignons à la crème</i>	// 18.-
FLAMMENKUECHE <i>Oignons et lardons</i>	// 19.50
CRÈME DE COURGE <i>Et ses graines grillées</i>	// 12.-

SALADES PLAT

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET CONFITURE DE FIGUES	// 21.-
SALADE MÊLÉE ET ACRAS DE MORUE	// 22.-
SALADE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ <i>Et éclats de bleu de Pomy</i>	// 26.-

PÂTES ET VÉGÉTARIEN

FARFALLE AUX CHAMPIGNONS	// 24.-
GARNITURE CHASSE <i>Chou rouge, poire, marrons et spätzli</i>	// 26.-
RISOTTO AU POTIMARRON <i>Et copeaux de parmesan</i>	// 24.-

PETITS GOURMANDS

FILETS DE PERCHES LOË <i>Frites</i>	// 21.-
NUGGETS DE POULET <i>Frites</i>	// 15.-
PÂTES À LA SAUCE TOMATE	// 10.-

Petites portions, pour les enfants jusqu'à 10ans

POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES <i>Perches Loë, Suisse - Sauce tartare</i>	// 43.-
FILET DE LOTTE À LA PROVENÇALE <i>Et chorizo</i>	// 38.-
FILET DE DAURADE <i>Lentilles, tomates séchées et tapenade aux olives Kalamata</i>	// 36.-

VIANDES

TARTARE DE BOEUF <i>Pure Simmental, 200g</i>	// 36.-
SUPRÊME DE PINTADE <i>Aux champignons</i>	// 36.-
ENTRECÔTE DE CERF <i>Poivre concassé, raisins secs et porto Garniture chasse et spätzli</i>	// 49.-
MÉDAILLONS DE CHEVREUIL <i>Aux aïelles Garniture chasse et spätzli</i>	// 51.-

FONDUE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ	// 24.-/PERS
<i>Minimum 2 personnes</i>	
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA <i>Minimum 2 personnes</i>	// 26.-/PERS
PORTION DE POMMES DE TERRE	// 3.50

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