

## ENTRÉES

### *Entrées*

*Salade verte* 7.-

*Salade mêlée* 9.50

*Terrine de foie gras de canard* *mi-cuit*  
*délicatement parfumée à l'Armagnac, toast tiède* 25.-

*Bouquet de salade* *aux croûtons aillés, œufs durs et* 14.-  
*lardons sautés au vinaigre de framboise*

*Caquelon de 6 escargots (fait maison)* 15.-

*7,7 TVA incluse*

# PLATS PRINCIPAUX

## **Poissons**

<i>Filets de perche façon meunière</i>	34.-
<i>frites et légumes</i>	
<i>Filets de perche façon meunière, sauce aux morilles</i>	39.-
<i>frites et légumes</i>	
<i>Moules de bouchot marinière servies en marmite, frites</i>	27.-
<i>(selon arrivage)</i>	

## **Divers**

<i>Belles cuisses de grenouilles sautées à la provençale</i>	34.-
<i>façon du chef » , riz</i>	
<i>Fondue au fromage</i>	21.-
<i>mélange de fromage de la région servie en terrasse ou au café</i>	
<i>Portion de frites</i>	8.-
<i>Supplément de frites</i>	4.-

## **Viandes**

*Faux-filet de cheval du Canada ou Argentine* 27.-  
*accompagné de frites et légumes*

*Sauce Café de Paris* 6.-

*Sauce crème d'épices* 7.-

*Sauce aux morilles* 9.-

*Réduction d'humagne* 8.-

*Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau*

*accompagné de frites, toasts et beurre*

*½ portion : 26.-      Portion : 34.-*

*Tournedos de filet de bœuf Suisse chevauché* 47.-

*de sa tranche de foie gras poêlée , façon Rossini*

*(peut-être remplacée par une sauce aux morilles)*

*Caille désossée farcie au veau et raisin juste rôtie au beurre* 35.-

*sauce Périgueux (Crème de foie gras parfumée à l'huile de truffe)*

### **Supplément frites :4 frs**

*Frites Terroir(Région Léman)pommes de terre  
et huile 100% suisse*

### **Allergies :**

*Sur demande, nous vous renseignerons volontiers sur les mets qui pourraient  
déclencher des allergies ou des intolérances*

TVA 7.7% incluse