

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre Hôte.

Entrée

Salade mêlée 9.50
CH

Escargots 13.00 CH
24.00 CH
Six pièces
Beurre escargot maison

Escargots
Douze pièces

Foie gras de canard maison en osmose de gros sel 19.50
CH
Confit d'oignon et pain d'épices maison.

Cocktails de crevettes calypso 16.50
CH
Grosses crevettes décortiquées

Tapas Poulpe 16.50 CH

Les Plats poissons

Selon arrivage

Filets de perche meunière 36.50 CH
Sauce tartare

Steak de Thon frais, mi-cuit en croute de sésame 39.50 CH
Thon Albacore sauvage, ligne Hameçon.

Nos plats sont servis avec légumes et une petite salade verte.
Garniture à choix : frites, pâtes, riz.

Les Plats exotiques

Travers de porc mariné 37.50 CH
Sauce miel, aigre doux.

Nos plats sont servis avec légumes et une petite salade verte.
Garniture à choix : riz, pâtes, frites

Les viandes

Filet de Bœuf
300gr . 47.50 CH 200gr 37.50 CH

Servi avec légumes et une petite salade verte.
Garniture à choix : frites, pâte, riz

Sauce à choix :

Café de Paris, Ancienne, poivrade. 5.50 CH

Morilles 12.50 CH

Les Plats traditions

Langue de Bœuf Fumé 36.50 CH
Maison Mézières FR

Filet Mignon de Porc aux Morilles 39.50 CH

Blanquette de Veau à l'ancienne 36.50 CH

Osso Bucco de Porc Grand-Mère 34.50 CH

Bœuf Bourguignon 36.50 CH

Garniture à choix : frites, pâtes, riz
Servi avec légumes et une petite salade verte.

Les spécialités

Le tartare coupé au couteau en cuisine
La préparation est exécutée devant le client selon son goût

Tartare de bœuf dans le filet	200gr :	37.50 CH
	300gr :	47.50 CH

Les tartares sont servis avec frites, salade verte et pain ou toast grillé
 Les pâtes à choix : Spaghetti ou Penné

Morilles	33.50 CH
Bolognaise (bœuf)	20.50 CH
Carbonara	22.50 CH

Servi avec une petite salade verte.

Spécialité deux personnes minimum

Chinoise (bouillon) ou La Vigneronne (Vin rouge)

Par personne : 51.00 CH

Viande (Bœuf, Poulet)

Sauce : Calypso, tartare, basilic, poivre.

Salade : Tomate et verte et frites

Plateau de Fromage

Diverses sortes : service sur assiette 9.50 CH

Les plus petits jusqu'à 10 ans

Chick en-Nuggets 16.00 CH

Servis avec légumes, Garniture à choix : frites, riz, pâtes

Les Pâtes A choix :

Spaghetti, penné

Bolognaise

15.50 CH

Carbonara

15.50 CH

Une boule de glace à choix avec chaque menu. Enfant.

Provenance des viandes

Poulet : Suisse IPS frais / Cheval : Canada / Bœuf, Porc, Veau : CH All
/ Agneau : Australie, Nouvelle-Zélande

Provenance des Poissons

Cabillaud, Colin : sauvage chalut Islande Thon : ligne hameçon Pacifique
centre ouest. Filets de perches : Estonie
Noix st jacques : MSC fraîche USA
Saumon fumé : Norvège Lotte : GBR

Tous les prix s'entendent avec une T.V.A de 7.7% inclus

Les plats en folies

Roastbeef froid Servi avec frites	34.50 CH
Salade du Pêcheur Crevettes nature, saumon fume, anchois mariné.	30.50 CH
Salade du Berger Sur pain grillé, chèvre et miel	27.60 CH
Salade Italienne Coppa, jambon de parme, Mozzarella di Buffalla, Tomates séchées	29.50 CH
Salade Campagnarde Jambon, lardon, œuf au Plat.	27.50 CH

Provenance des viandes

Poulet : Suisse IPS frais / **Cheval** : Canada / **Bœuf, Porc, Veau** : CHA / **Agneau** : Australie, Nouvelle-Zélande

Provenance des Poissons

Cabillaud, Colin : sauvage chalut Islande **Thon** : ligne hameçon Pacifique centre ouest **Noix st jacques** : MSC fraiche USA

Saumon fumé : Norvège **Lotte** : GBR

Tous les prix s'entendent avec une T.V.A de 7.7% in