

Plats chaud traditionnelles

| | |
|--|-------|
| Filet de poulet en croûte d'herbes | 18.00 |
| Émincé de poulet au curry rouge et lait coco | 18.00 |
| Coq au vin rouge | 18.00 |
| Sauté de lapin à la moutarde de Meaux | 20.00 |
| Carré de porc, jus au thym | 25.00 |
| Épaule d'agneau confite en cuisson lente | 25.00 |
| Braisé de bœuf au pinot noir | 25.00 |
| Roast-beef, sauce béarnaise | 28.00 |
| Suprême de pintade à l'orange | 27.00 |
| Émincé de bœuf Stroganov | 27.00 |
| Filet d'agneau, jus au romarin | 30.00 |
| Magret de canard laqué au miel | 28.00 |
| Brochette de magret de canard à l'abricot | 28.00 |
| Escalope de veau au citron | 32.00 |
| Filet mignon de porc en croûte | 29.00 |
| Filet de bœuf aux truffes noires | 32.00 |
| Carré de veau aux morilles | 35.00 |

2 sortes de pain inclus

(Propositions de poisson sur demande)

Garnitures

Gratin de pommes de terre
Pommes mousseline
Pommes noisette
Pommes boulangères
Polenta grillée à l'infusion d'herbes
Polenta crémeuse
Lasagne aux légumes

Tagliatelles vertes
Gratin de riz safrané
Riz pilaf aux petits légumes
Riz parfumé
Feuilleté
Légumes à la provençale
Bouquet de légumes de saison
Poêlée d'artichauts
Poivron farci
Tagliatelles de légumes
Légumes grillés
Tomates confites provençale
Gratin de cote de bette
Chou-fleur polonaise

CHF 5.00