



CARTE DES METS



PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES FROIDES

Sandwich: jambon, salami, saucisse	5.10
Portion de fromage	17.50
Salade de thon	11.50
Assiette de salami	13.50
Assiette de jambon	17.50
Planche de viande séchée	21.-
Salade verte	6.-
Salade mêlée	7.50
Grande salade mêlée	10.-
Assiette froide	21.-
Terrine de lapereau au foie gras pistaché	22.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit au torchon	27.-
Saumon fumé d'Ecosse	23.-



PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	6.-
Œuf au plat, la pièce	3.50
Œufs au jambon (3 pièces)	14.-
Omelette nature	10.-
Omelette au jambon	14.-
Croûte au fromage	14.-
Croûte au fromage avec 1 œuf	7.-
Croûte aux champignons	16.-
Portion de frites	7.-



RESTAURATIONS CHAUDES

Croûte aux champignons	20.-
Escargots « faits maison », la douzaine	17.-
Escargots « faits maison », la demi-douzaine	9.-
Jambon à l'os, rösti, salade méele	24.-
Côtelette chasseur	26.-
Côtelette café de Paris	25.-
Blanc de volaille fermier au curry	30.-
Cuisses de canettes confites	32.-
Tranches de veau à la crème	39.-
Entrecôte nature	37.-
Entrecôte chasseur	40.-
Entrecôte café de Paris	39.-
Filet mignons chasseur	40.-
Portion de légumes	6.-

Tous nos mets peuvent être accompagnés de : **frites, riz, nouilles ou rösti**



SURPRIS PAR NOTRE CARTE ?

Si vous l'êtes, nous vous comprenons. En effet, nous tenons à vous garantir la fraîcheur des produits, c'est pourquoi nous limitons le choix de notre carte des mets.

Sur réservation préalable, nous vous proposons :

un menu d'affaire, divers poissons (perche, saumon, sole, St-Pierre, ...), menus personnalisés pour vos banquets, réceptions, fêtes de famille ou autre.

Nous disposons de la salle des Chevaliers permettant d'accueillir une centaine de personnes.

Toutefois, si vous désirez déguster notre **cuisine gastronomique**, vous pouvez le faire en réservant une table dans notre salle prévue à cet effet, nous nous ferons un plaisir de vous y accueillir et de vous choyer.



DESSERTS MAISON

Meringue Chantilly	7.-
Meringue glacée Chantilly	9.-
Flan caramel crème	6.-
Mousse au chocolat	8.-
Parfait glacé aux amandes grillées	7.50
Grand-Marnier ou Marasquino	9.-
Salade de fruits frais	7.-
Avec crème	8.-
Salade de fruits frais au Kirsch	8.50
Avec crème	9.50
Café glacé	8.-
Frappé glacé	6.-
Coupe Danemark	9.-
Colonel citron	10.-
Sorbet pomme Calvados	10.-
Sorbet poire Williamine	10.-
Portion de glace selon arômes (2 boules)	5.-
Avec crème	6.-

Nos arômes : vanille, mocca, chocolat, fraise, citron, pomme, poire, pistache