



# CARTE DES METS



## PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES FROIDES

Sandwich: jambon, salami, saucisse _____	5.50
Portion de fromage _____	17.50
Salade de thon _____	14.-
Assiette de salami _____	13.50
Assiette de jambon _____	17.50
Planche de viande séchée _____	24.-
Salade verte _____	7.50
Salade mêlée _____	9.50
Grande salade mêlée _____	12.-
Assiette froide _____	25.-
Terrine de lapereau au foie gras pistaché _____	25.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit au torchon _____	28.-
Saumon fumé d'Ecosse _____	25.-

**Menu du jour**      20.50

**Menu du dimanche** 36.-



## PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	7.-
Œuf au plat, la pièce	4.-
Œufs au jambon (3 pièces)	16.-
Omelette nature	11.-
Omelette au jambon	15.-
Croûte au fromage	15.-
Croûte au fromage avec 1 œuf	18.-
Croûte aux champignons	17.-
Portion de frites	7.-



## RESTAURATIONS CHAUDES

Croûte aux champignons	22.-
Escargots « faits maison », la douzaine	18.-
Escargots « faits maison », la demi-douzaine	10.-
Jambon à l'os, rösti, salade mêlée	27.-
Côtelette chasseur	28.-
Côtelette café de Paris	27.-
Blanc de volaille fermier au curry	33.-
Cuisses de canettes confites	37.-
Tranches de veau à la crème	41.-
Entrecôte nature (rassie sur os 42 jours)	43.-
Entrecôte chasseur (rassie sur os 42 jours)	46.-
Entrecôte café de Paris (rassie sur os 42 jours)	45.-
Filet mignons chasseur	42.-
Portion de légumes	6.50

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