



CARTE DES METS



PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES FROIDES

Sandwich: jambon, salami, saucisse _____	7.-
Portion de fromage _____	18.-
Salade de thon _____	16.-
Assiette de salami _____	15.-
Assiette de jambon _____	19.-
Planche de viande séchée _____	27.-
Salade verte _____	8.50
Salade mêlée _____	10.50
Grande salade mêlée _____	13.-
Assiette froide _____	29.-
Terrine de lapereau au foie gras pistaché _____	28.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit au torchon _____	30.-
Saumon fumé d'Ecosse _____	28.-

Menu du jour 22.-

Menu du dimanche 38.-



PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour _____	8.–
Œuf au plat, la pièce _____	4.–
Œufs au jambon (3 pièces) _____	19.–
Omelette nature _____	13.–
Omelette au jambon _____	17.–
Croûte au fromage _____	17.–
Croûte au fromage avec 1 œuf _____	21.–
Croûte aux champignons _____	19.–
Portion de frites _____	8.–



RESTAURATIONS CHAUDES

Croûte aux champignons	26.–
Escargots « faits maison », la douzaine	19.–
Escargots « faits maison », la demi-douzaine	11.–
Jambon à l'os, rösti, salade mêlée	29.50
Côtelette chasseur	31.–
Côtelette café de Paris	30.–
Blanc de volaille fermier au curry	36.–
Cuisses de canettes confites	42.–
Tranches de veau à la crème	46.–
Entrecôte nature (rassie sur os 42 jours)	47.–
Entrecôte chasseur (rassie sur os 42 jours)	50.–
Entrecôte café de Paris (rassie sur os 42 jours)	49.–
Filet mignons chasseur	46.–
Portion de légumes	8.–

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



SURPRISE 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,...

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 _____	9.-
Meringue glacée Chantilly _____	12.-
Mousse au chocolat _____	11.-
Parfait glacé aux amandes grillées _____	9.50
Grand-Marnier ou Marasquino _____	12.50
Salade de fruits frais _____	9.-
Avec crème _____	10.-
Salade de fruits frais au Kirsch _____	8.50
Avec crème _____	9.50
Café glacé _____	10.-
Frappé glacé _____	8.-
Coupe Danemark _____	12.-
Colonel citron _____	13.-
Sorbet abricot Abricotine _____	13.-
Sorbet poire Williamine _____	13.-
Portion de glace selon arômes (2 boules) _____	7.-
Avec crème _____	8.-
Nos arômes : vanille, mocca, chocolat, fraise, citron, pomme, poire, pistache	

En plus de notre carte, chaque jour, des suggestions
vous sont proposées par notre pâtissier.