



CARTE DES METS

2024





PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES FROIDES

Sandwich : jambon, salami, saucisse _____	7.50
Portion de fromage _____	19.-
Salade de thon _____	17.-
Assiette de salami _____	15.-
Assiette de jambon _____	19.-
Planche de viande séchée _____	28.-
Salade verte _____	8.50
Salade mêlée _____	10.50
Grande salade mêlée _____	13. –
Assiette froide _____	30.-
Terrine de lapereau au foie gras pistaché _____	28.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit au torchon _____	32.-
Saumon fumé d'Écosse _____	29.-
Menu du jour	23.-
Menu du dimanche	39.50



PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	8.-
Œuf au plat, la pièce	4.-
Œuf au jambon (3 pièces)	21.-
Omelette nature	14.-
Omelette au jambon	18.-
Croûte au fromage	18.-
Croûte au fromage avec 1 œuf	22.-
Croûte aux champignons	20.-
Portion de frites	8.-



RESTAURATIONS CHAUDES

Croûte aux champignons	27.–
Escargots « faits maison », la douzaine	19.50
Escargots « faits maison », la demi-douzaine	12.–
Jambon à l'os, rösti, salade mêlée	29.50
Côtelette chasseur	32.–
Côtelette café de Paris	30.–
Blanc de volaille fermier au curry	37.–
Cuisses de canettes confites	44.–
Tranches de veau à la crème	47.–
Entrecôte nature (rassie sur os 42 jours)	48.–
Entrecôte chasseur (rassie sur os 42 jours)	51.–
Entrecôte café de Paris (rassie sur os 42 jours)	51.–
Filet mignons chasseur	47.–
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	10.–
Meringue glacée Chantilly	13.–
Mousse au chocolat	12.–
Parfait glacé aux amandes grillées	10.50
Grand-Marnier ou Marasquino	13.50
Salade de fruits fraîche	9.–
	Avec crème 11.–
Salade de fruits frais au Kirsch	12.50
	Avec crème 13.50
Café glacé	11.–
Frappé glacé	9.–
Coupe Danemark	12.–
Colonel citron	14.–
Sorbet poire Williamine	14.–
Sorbet abricot Abricotine	14.–
Portion de glace selon arômes (2 boules)	8.–
	Avec crème 8.50

Nos arômes :

vanille, mocca, chocolat, fraise, citron, poire, pistache, abricot

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