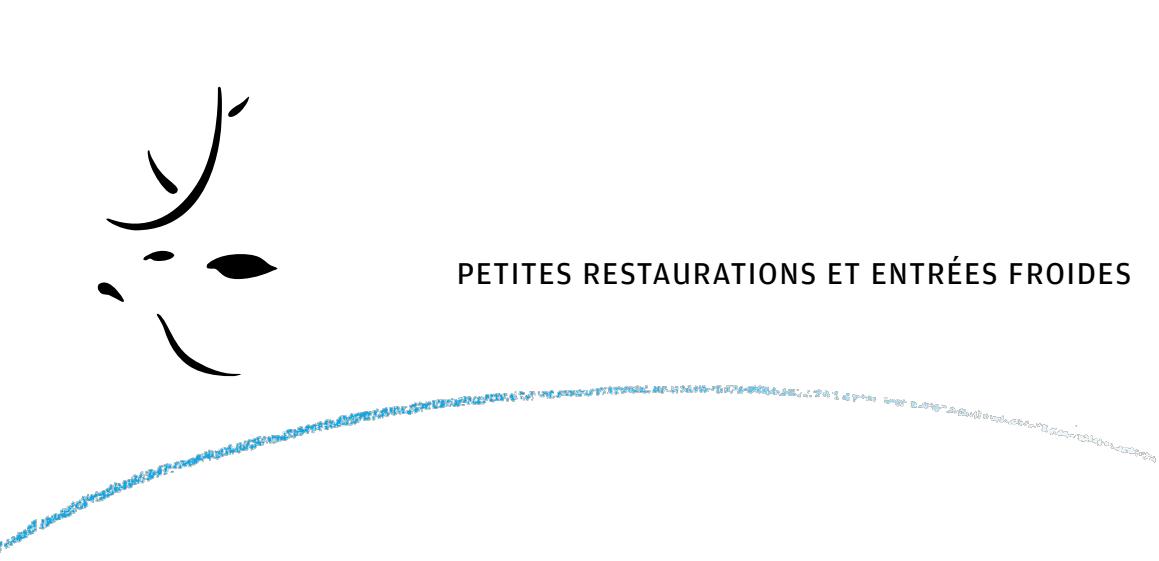




# CARTE DES METS

2026



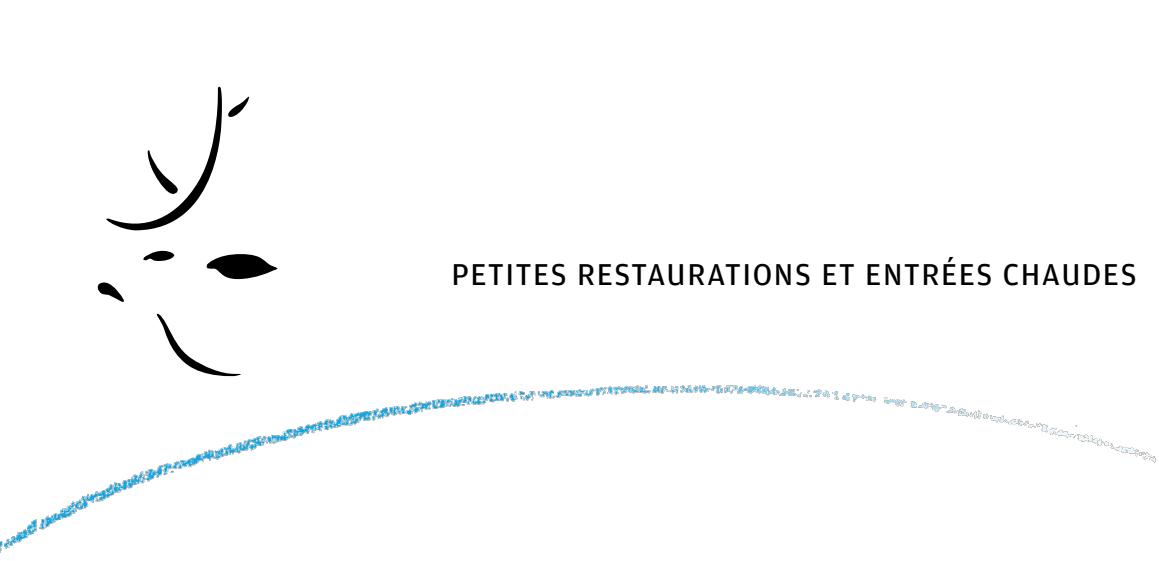


## PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES FROIDES

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.-

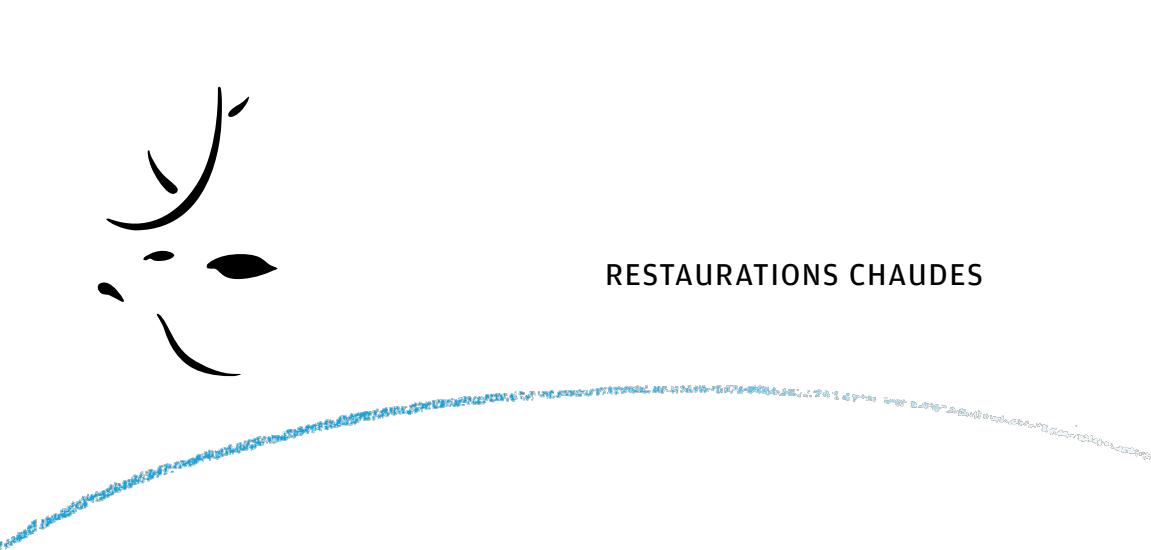
**Menu du jour** **24.50**

**Menu du dimanche** **42.-**



## PETITES RESTAURATIONS ET ENTRÉES CHAUDES

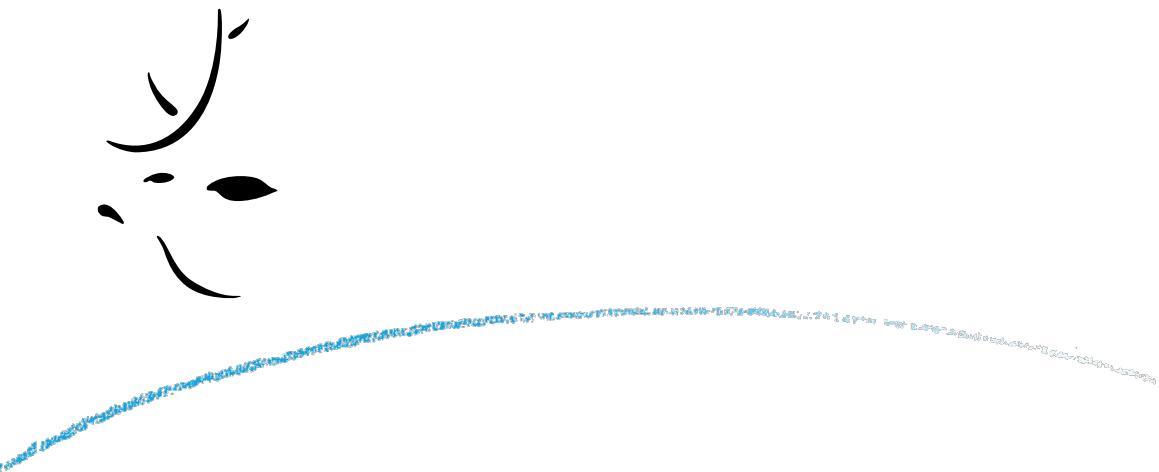
Potage du jour maison	10.-
Œuf au plat, la pièce	4.-
Œuf au jambon (3 pièces)	21.-
Omelette nature	14.-
Omelette au jambon	18.-
Croûte au fromage	18.-
Croûte au fromage avec 1 œuf	22.-
Croûte aux champignons	20.-
Portion de frites	8.-



## 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**



## **SURPRIS.E 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.