

Carte de saison

Entrées

Salade verte	6.-
Salade mêlée	10.-
Crème de courge aux éclats de marrons	12.-
Terrine de gibier, salade Waldorf et mesclun	16.-

Plats

Entrecôte de cerf, sauce poivrade*	37.-
Médallions de chevreuil aux aïelles*	41.-
Civet de chevreuil façon Grand-Mère*	32.-
*Avec spätzli maison et garnitures chasse	

Desserts

« Mont Blanc » maison	13.-
Crème brûlée maison à la raisinée	12.-
La Pomme et son sorbet, spécialité de la maison	14.-
Vacherin Mont-D'or et pâte de coing maison	11.-
Glaces et sorbets maison ou artisanales	3.60.-
Supplément chantilly	1.50.-
Café Glacé (supplément Rocket 4.-)	9.-
Coupe Danemark	11.-

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines	150g	39.-
	200g	43.-
	300g	52.-
Entrecôte de bœuf rassi 5 semaines	150g	36.-
	200g	39.-
	300g	48.-
Entrecôte de cheval	150g	31.-
	200g	35.-
	300g	42.-
Filet d'agneau	150g	29.-
	200g	33.-
	300g	41.-
Pavé de thon	150g	35.-
	200g	38.-
	300g	45.-
Ardoise 5-14 ans, entrecôte de bœuf	120g	18.-
Frites, sauces, un sirop ou une limonade 2dl.		
Sous surveillance parentale		

Les ardoises sont servies avec des frites et 3 sauces.
Supplément de viande 5,50.- par 50g
Portion de frites 5.-

A midi à l'auberge

Du mercredi au vendredi

Salade ou potage du jour	5.-
Pâtes de la semaine	18.-
Avec salade	
Menu de la semaine	De 19.- à 21.-
Avec salade	
Poisson du vendredi	De 19.- à 21.-
Avec salade	
Entrecôte de bœuf café de Paris, frites	150g 32.-
Avec salade	200g 37.-

Chères clientes et chers clients, nous vous informons que la carte n'est pas disponible le midi en semaine.

A l'heure de l'apéro

Planchette de viandes séchées (100g)	23.-
Saucisse sèche	15.-