



Notre carte d'hiver

Salade verte	SFr. 8.—
Salade mêlée	SFr. 10.--
Terrine sur lit de salade	SFr. 15.—
Carpaccio de boeuf	SFr. 17.—
Soupe de poisson	SFr. 10.—
Foie gras poêlé sur lit de salade	SFr. 19.—
Poisson du lac de P.-A. Chevalley (selon arrivage) <i>(SFr. 2.—reversés pour la sauvegarde du Village des Pêcheurs)</i>	SFr. 33.—
Filets de perche meunière <i>Nos poissons sont servis avec pommes frites, pommes allumettes, pommes nature ou riz Salade ou légumes</i>	SFr. 29.—
Filet de boeuf Rossini	SFr. 39.—
Filet d'agneau aux 5 épices	SFr. 36.—
Mignons de porc aux champignons	SFr. 36.—
Entrecôte de cheval sauce au poivre	SFr. 30.--

Nos viandes sont servies avec pommes frites, pommes allumettes*, riz ou pâtes et légumes*

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et sa glace*	SFr. 9.—
Café gourmand	SFr. 9.—
Tiramisu au pain d'épices et ananas	SFr. 8.—
Poire au vin rouge et glace vanille	SFr. 8.—
Assiette de fromages	SFr. 11.--

Menu du Cheminot

Carpaccio de boeuf

*

Soupe de poisson

*

Filet de boeuf Rossini

*

Duo de sorbets

Menu complet SFr. 60.—

Menu avec une entrée SFr. 48.—

Nous nous tenons à votre entière disposition pour toute information que vous pourriez désirer concernant la composition des mets pouvant contenir des éléments allergènes

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »