



## Plats chauds tradition

Filet de poulet en croûte d'herbes	16.00 p.p.
Émincé de poulet au curry rouge et lait coco	16.00 p.p.
Coq au vin rouge	16.00 p.p.
Sauté de lapin à la moutarde de Meaux	18.00 p.p.
Carré de porc, jus au thym	23.00 p.p.
Épaule d'agneau confite en cuisson lente	23.00 p.p.
Braisé de bœuf au pinot noir	23.00 p.p.
Roast-beef, sauce béarnaise	24.00 p.p.
Suprême de pintade à l'orange	25.00 p.p.
Émincé de bœuf Stroganov	25.00 p.p.
Filet d'agneau, jus au romarin	26.00 p.p.
Magret de canard laqué au miel	26.00 p.p.
Brochette de magret de canard à l'abricot	26.00 p.p.
Escalope de veau au citron	27.00 p.p.
Filet mignon de porc en croûte	27.00 p.p.
Filet de bœuf aux truffes noires	30.00 p.p.
Carré de veau aux morilles	30.00 p.p.

**2 sortes de pain inclus**

**Propositions de poisson sur demande**

*Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA*



## Garnitures

Gratin de pommes de terre  
Pommes mousseline  
Pommes noisette  
Pommes boulangères  
Polenta grillée à l'infusion d'herbes  
Polenta crémeuse  
Lasagne aux légumes  
Tagliatelles vertes  
Gratin de riz safrané  
Riz pilaf aux petits légumes  
Riz parfumé  
Feuilleté

Légumes à la provençale  
Bouquet de légumes de saison  
Poêlée d'artichauts  
Poivron farci  
Tagliatelles de légumes  
Légumes grillés  
Tomates confites provençale  
Gratin de cote de bette  
Chou-fleur polonaise

à 4.00 p.p.

*Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA*