

Carte des Mets

Entrées :

Salade Verte Fr. 7.—

Salade Mêlée Fr. 10.—

Velouté de Courge Fr. 12.—

Cocktail de Crevettes Calypso Fr. 15.—

Feuilleté aux Morilles Fr. 19. —

Escalopes de foie gras de canard Poêlées

Figues rôties et toasts

Entrée : Fr. 23.—

Plat : Fr. 31.—

Mets au Fromage :

<i>Fondue Moitié-moitié</i>		Fr. 23.—
<i>Croûte au Fromage nature</i>		Fr. 19.—
<i>Croûte au Fromage Jambon</i>		Fr. 23.—
<i>Croûte au Fromage Croix d'Or</i> (lardons, oignons, tomate)		Fr. 25. —
<i>Tomme de Rougemont Panée</i> <i>Sur salade verte</i>		Fr. 25.—
<i>Crêpes au fromage de l'Etivaz</i>	1 pièce :	Fr. 20.—
<i>Servies avec salade verte</i>	2 pièces :	Fr. 25.—

Assiettes Froides :

<i>Planchette Croix D'Or</i> (Viandes Froides et Fromages)		Fr. 29.—
<i>Planchette de Viande Séchée</i>		Fr. 29.—

Spaghetti et Risotto:

Spaghetti Carbonara Fr. 23. —
(lardons, oignons, crème et œuf)

Spaghetti Maison Fr. 20. —
(ail, Tomate fraîche, Tabasco, oignons, crème)

Noix de St Jacques Poêlées Fr. 38.—
Sur Risotto crémeux.

Viandes :

Tartare de Bœuf 200gr (Coupé au couteau) Fr. 34. —
Servi avec salade verte, Toasts ou Frites.

Entrecôte de Bœuf	Beurre Café Paris	Fr. 32. —
	Sauce poivre Vert	Fr. 36.—
	Sauce Morilles	Fr. 41.—

Entrecôte de Cheval	Beurre Café Paris	Fr. 29.—
	Sauce poivre Vert	Fr. 33.—
	Sauce Morilles	Fr. 38.—

Servies avec Salade verte ou Légumes du jour, Galettes de Rösti ou Pommes Frites.

Viandes sur Ardoise

	200gr	250gr	300gr
<i>Entrecôte de Bœuf</i>	Fr. 36.--	Fr. 41.--	Fr. 46.—
<i>Entrecôte de Cheval</i>	Fr. 31.--	Fr. 36.--	Fr. 41.-
<i>Mixte (Bœuf et cheval)</i>	Fr. 34.--	Fr. 39.--	Fr. 44.—
<i>Escalope de Chevreuil</i>	Fr. 34.--	Fr. 38.--	Fr. 42.--
<i>Aiguillettes de Poulet</i>	Fr. 27.--	Fr. 32.--	Fr. 37.—
<i>Ardoise de Gambas (décortiquées)</i>	250 gr		Fr. 37.—

Servies avec Salade mêlée et Pommes Frites.

Sauce Tartare, Ail, Cocktail.