

VIANDES SUR ARDOISES

	200g	250g	300g
Entrecôte de Bœuf	Fr. 36.--	Fr. 41.--	Fr. 46.--
Entrecôte de Cheval	Fr. 31.--	Fr. 36.--	Fr. 41.--
Ardoise Mixte (Bœuf et cheval)	Fr. 34.--	Fr. 39.--	Fr. 44.--
Aiguillettes de Poulet	Fr. 27.--	Fr. 32.--	Fr. 37.--
Ardoise de Gambas 250gr	Fr. 37.--		

Servies avec Salade mêlée et Pommes Frites.
Sauce Tartare, Ail, Cocktail.

PROVENANCE DES VIANDES

Bœuf : Entrecôte, Carpaccio, Tartare	Suisse
Entrecôte de cheval	Argentine
Poulet	Suisse
Kangourou	Australie
Roastbeef	Suisse
Saumon Fumé	Norvège
Truite Fumé	Danemark
Crevettes Saumure	Danemark
Gambas	Vietnam

Carte des Mets

Les Entrées :

Salade Verte.	Fr. 6.—
Salade Mêlée.	Fr. 9.—

Pâtes :

Spaghetti Carbonara (lardons, oignons, crème et œuf).	Fr. 21. —
Spaghetti au Pesto, copeaux de rebibes, roquette.	Fr. 25. —

Les Mets au Fromage :

Fondue Moitié-moitié.	Fr. 23.—
Croûte au Fromage nature.	Fr. 17.—
Croûte au Fromage Jambon.	Fr. 19.—
Croûte au Fromage Croix d'Or (lardons, oignons, tomate).	Fr. 22. —
Supplément œuf	Fr. 1.—

Les Viandes :

Tartare de Bœuf 200gr		Fr. 32. —
Servi avec salade verte, Toasts ou Frites.		
Entrecôte de Bœuf	Beurre Café Paris	Fr. 29. —
	Sauce Poivre vert	Fr. 32.—
Entrecôte de Cheval	Beurre Café Paris	Fr. 26.—
	Sauce Poivre vert	Fr. 30.—

Servi(e) avec Salade verte ou Légumes du jour, Pommes Frites ou Galette de Rösti.