

CARTE DES METS

POUR L'APERRO/TAPAS

Assiette de produits de la région et sa garniture	19.-/28.-
Fish and Chips	16.-
Les tapas saveur de l'Orient	19.-/28.-
Assiette de fromages	14.-
Planchette de saucisse de la région	14.-
Sur le pouce croquemonsieur façon café des Amignes	8.-

ENTREES

Salade composée	8.-
Escargots façon Bourgogne, 6 pièces	14.-
Nems aux légumes avec sa sauce soja	14.-/24.-
Taboulé saveur du monde	12.-
Tartare de saumon cuit dans son jus, servi avec toasts	17.-/28.-

PLATS

Le véritable bœuf bourguignon	34.-
Tartare de bœuf coupé par notre boucher, frites, toasts et salade	32.-
Burger servi avec salade et frites maison, viande du boucher	29.-
Poulet fermier à la bière façon grand-mère	28.-
Foie de veau à la vénitienne	38.-
Fish and chips, servis avec une salade	27.-
Carré de mille feuilles au persil ou poireau, féta de vache, servi avec une salade*	22.-

NOS SALADES

Salade méli-mélo, mesclun, carré de mille-feuille, taboulé, feuilles de vigne farcie *	26.-
Taboulé saveur du monde *	24.-

NOS VIANDES CUITS A LA PLANCHE DE BOIS FACON NORVEGIENNE

(Nos planches sont trempées 12h dans de la bière, pour encore plus de gout)

Filet de bœuf suisse , frites et salade	36.-
Filet de saumon aux fines herbes	32.-

(disponible dès octobre)

NOS FONDUES TERRE OU MER *(sur réservation)*

Fondue Terre avec un bouillon à l'amigne maison	35.-
Fondue mer avec un bouillon à l'amigne maison,	35.-
Nos viandes et fondues sont servies avec frites et une salade	

BRUNCH TOUT LES DIMANCHES, Buffet à volonté	45.-
Menu du jour du lundi au vendredi	19.-

DESSERTS

Le chariot de fromages, 3 fromages à choix	14.-
Baklava et sa boule de glace vanille	10.-
Mousse au chocolat maison	10.-
Tiramisu aux deux agrumes	10.-

POUR LES PETITS

Steak haché et frites	12.-
Chicken nuggets et frites	12.-
Fish and chips légumes	12.-

Provenance des viandes : Bœuf Suisse, Wapiti, Agneau NZ, poulet France, Suisse, saumon Ecosse, daurade France, fish France, œuf de poule élevés en plein air....Sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.