

Carte des mets brasserie

Entrées	Plat		Plat
Salade verte	5.00	Croûtes aux morilles	17.00 / 25.00
Salade mêlée	8.50 / 14.50	Croûtes aux champignons	11.50 / 19.50

Coin montagne

Assiette froide	19.50	Fondue au fromage	22.50
Roesti « campagnard » (<i>roesti, jambon à l'os, salade</i>)	21.00	Roesti « délice des bois » (<i>roesti, champignons à la crème, salade</i>)	21.00

Pâtes

Tagliatelle <i>aux gambas sautées à l'ail et au piment, Sauce de tomates séchées</i>	23.00	Lasagne « Maison »	22.50
Tagliatelle <i>aux champignons</i>	21.00		

Poissons

	½ portion	Plat
Filets de perche « meunière »	19.50	28.50
Filets de rouget « à la provençale »		28.50

Viandes

Steak de cheval grillé <i>Beurre maison ou sauce au pinot noir</i>	25.00	Rognons de veau <i>au cognac</i>	25.00
Entrecôte de bœuf <i>Beurre maison ou sauce au pinot noir</i>	33.00	Souris d'agneau (20min attente) <i>Braisée à l'huile de truffe</i>	29.50
Tartare de bœuf (15-20min attente)	31.00	Filet mignon de porc aux morilles <i>Servi dans un caquelon</i>	29.50

Supplément de CHF 4.- pour une sauce aux champignons et CHF 6.- aux morilles

Ardoises

Steak de cheval	25.00	Brochette de Gambas	26.50
Entrecôte de bœuf	33.00		

Accompagnements :

Riz parfumé, tagliatelle, pommes nature ou pommes frites & légumes

Pour un moment convivial

<i>Fondue chinoise fraîche</i>	29.50
<i>Fondue vigneronne</i>	29.50
<i>Fondue bourguignonne</i>	35.00

Sont servies avec une salade verte en entrée